Broil Chef

Model/Modèle: 06695011

Propane Gas Barbecue
Operators' Manual p.2

Barbecue au gaz propane
Guide de l'utilisateur p.21

2 YEAR WARRANTY
ANS DE GARANTIE

Customer Service / Service à la clientèle : 1-855-630-5390

Our Customer service staff is available to help you. For help with product assembly, to report damaged or missing parts, or for any other information about this product, please call our toll-free number.

SAVE THIS MANUAL
Keep this manual and the original sales invoice in a safe, dry place for future reference.

Notre personnel du service à la clientèle est disponible pour vous aider. Pour obtenir de l'aide pour le montage de votre produit, pour signaler des pièces endommagées ou manquantes, ou pour toute autre information à propos de ce produit, veuillez composer notre numéro sans frais.

CONSERVEZ CE GUIDE
Conservez ce guide avec la facture d'origine dans un endroit sûr et sec pour référence future.

WARNING:
Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

DANGER:
Failure to follow these instructions could result in fire or explosion that could cause property damage, personal injury or death.

DANGER:
DO NOT use gas grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation. DO NOT use in or on boats or recreational vehicles.

PROP 65 WARNING:
Chemicals known to the state of California to cause many serious diseases as cancer are created by the combustion of natural gas.

WARNING:
FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only (outside any enclosure)

Grill Operation 1-2-3

Before Grilling

Step 1 Keep your grill a safe distance away from your property.
Step 2 Always perform a leak test on all connections and hoses.
Step 3 Keep children away from the grill.

During Grilling
(To avoid tripping safety valves, please follow these instructions carefully!)

Step 1 First open lid and turn gas tank on slowly.
Step 2 Turn only one knob on at a time when lighting up the grill.
Step 3 Use protective gloves when grill gets hot.
Step 4 Never leave a lit grill unattended.

After Grilling

Step 1 Always burn grill for 10-15 minutes to burn off food residues after use.
Step 2 Wait until the grill is completely cooled before closing lid.
Step 3 Clean up grease build-up to avoid grease fire and cover your grill to prevent rust.

WARNING:

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapour in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

DANGER:

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Always read and understand the **WARNINGS** and **INSTRUCTIONS** that are contained in this manual before attempting to use this gas barbecue grill to prevent possible bodily injury or property damage.

NOTE: This grill must be used with propane gas only (propane gas cylinder not included).
Retain this manual for future reference.

Table of Contents

For Your Safety 3

Package Contents 6

Hardware Contents 7

Assembly Instructions 7

Operating Your Grill 12

Connecting & Disconnecting The Gas Cylinder 12

Checking for Leaks 13

Lighting Your Grill 13

Excess Flow Safety Valve Reset Procedure 15

Care and Maintenance 15

Troubleshooting 16

Replacement parts list 18

Exploded view 19

Warranty 20

For Your Safety

Dear Valued Customer,

Congratulations on your new barbecue grill purchase! You've made the right choice. In this manual, you will find assembly instructions, suggestions for grilling and helpful hints, as well as guidelines for the safe operation, proper care and use of your grill. Our expert staff strives to provide you with an easy-to-assemble product. Should you have any questions or problems with this product, please call our customer service department at 1-855-630-5390, 7 A.M. – 16 P.M., EST, Monday- Friday.

NOTE: The use and installation of this product must conform to local codes. In the absence of local codes, use the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA54. Reference to Natural Gas and Propane Installation code CSA B149.1 or Propane Storage and Handling code B149.2

IMPORTANT NOTICE: READ ALL INSTRUCTIONS PRIOR TO ASSEMBLY AND USE.

Safety First!
Read and understand all warnings and precautions prior to operating your grill.

WARNING:

1. This grill is for outside use only. It should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
2. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair an individual's ability to properly assemble or safely operate this appliance.
3. Always open the grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within the grill could cause severe burns.
4. Always place your grill on a hard and level surface far away from combustible materials and structures. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
5. Do not leave a lit grill unattended.
6. Keep children and pets away from the grill at all times.
7. This is not a tabletop grill. Do not place this grill on any type of tabletop surface.
8. Do not use the grill in high winds.
9. This grill must be used with propane gas only (propane gas cylinder not included).
10. Do not attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper, trailer, motor home or house.
11. Do not use charcoal or lighter fluid.
12. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP-gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49.
13. This outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on recreation vehicles and/or boats.
14. Do not attempt to move the grill while it is lit.
15. Do not use the grill unless it is **COMPLETELY** assembled and all parts are securely fastened and tightened.
16. Keep combustible items and surfaces at least 50 inches away from the grill at all times. DO NOT use this gas grill or any gas product under any overhead enclosure or near any unprotected combustible constructions.
17. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapours and liquids.
18. Do not attempt to use or assemble with missing or damaged parts. Contact customer service for replacement part.

CAUTION-Prevention of Burns

1. To avoid burns, do not touch metal parts of the grill until they have completely cooled for at least 45 minutes or unless you are wearing protective gear such as pot holders, protective gloves or mittens.
2. Do not alter the grill in any manner.
3. Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to operation. The replacement hose assembly should be in accordance with the manufacturer's specifications.
4. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
5. Never keep a filled gas container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which could open the relief valve and allow gas to escape.
6. **Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.**

Safe Locations For Use Of This Outdoor Grill

DANGER:

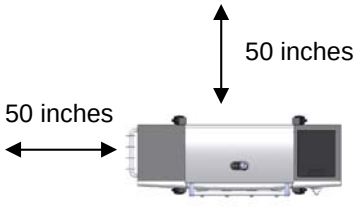
Never use this outdoor grill inside any building, garage, shed or breezeway, or inside any boat, trailer or recreational vehicle to prevent a possible fire and to prevent the possibility of carbon monoxide poisoning or asphyxiation.

WARNING:

Do not use this appliance under overhead combustible surface or covered area (e.g., awnings, umbrellas, porches or gazeboes).

Always confirm that this grill is not positioned under the overhang of a house, a garage or other structure before lighting it. An overhang will serve to deflect flare-ups and radiated heat into the structure itself, which could result in a fire.

Always confirm that this grill is positioned more than 50 inches (127cm) away from any building or combustible materials or surface before lighting it, and that no gasoline or other volatile substances are stored in the vicinity of this grill.
(See diagram on the right). The temperature of a grease fire or of the radiated heat might otherwise be sufficient to ignite nearby combustible or volatile substances.
Always locate this grill where there will be ample combustion and ventilation air, but never position it in the direct path of a strong wind.
Never allow the grill to operate while unattended to prevent uncontrolled grease fires from erupting.



Never attempt to move this grill while it is in operation or while it is still hot to prevent possible personal injury.
Never store or use gasoline or other flammable or volatile substances in the vicinity of this grill or in the vicinity of any other heat-generating appliance because of the danger of starting a fire.
Always confirm that the installation of this grill conforms with the requirements of all local codes or, in the absence of applicable local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223. NFPA 54 or CAN/CGA-B149.2.

DANGER – Gas Safety

Liquefied propane (LP) gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of its characteristics before using any propane product.

- Propane Characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air and settles in pools in low areas.
- In its natural state, propane has no odour. For your safety, an odorant has been added.
- Contact with propane could burn the skin.
- This grill has been designed to be used with propane gas only.
- Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.

CAUTION:

- It is essential to keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean.
- Inspect the grill before each use.

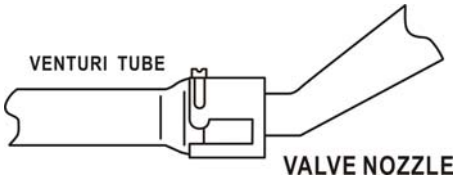
Step 1. Inspect all hoses and connections and make certain they are secure.

Step 2. Check and clean the burner venturi tubes for insects and insect nests by removing the burner and inserting a bottle brush cleaner into each tube to make sure the passage is clear.
*** A clogged tube can lead to a fire beneath the grill. ***

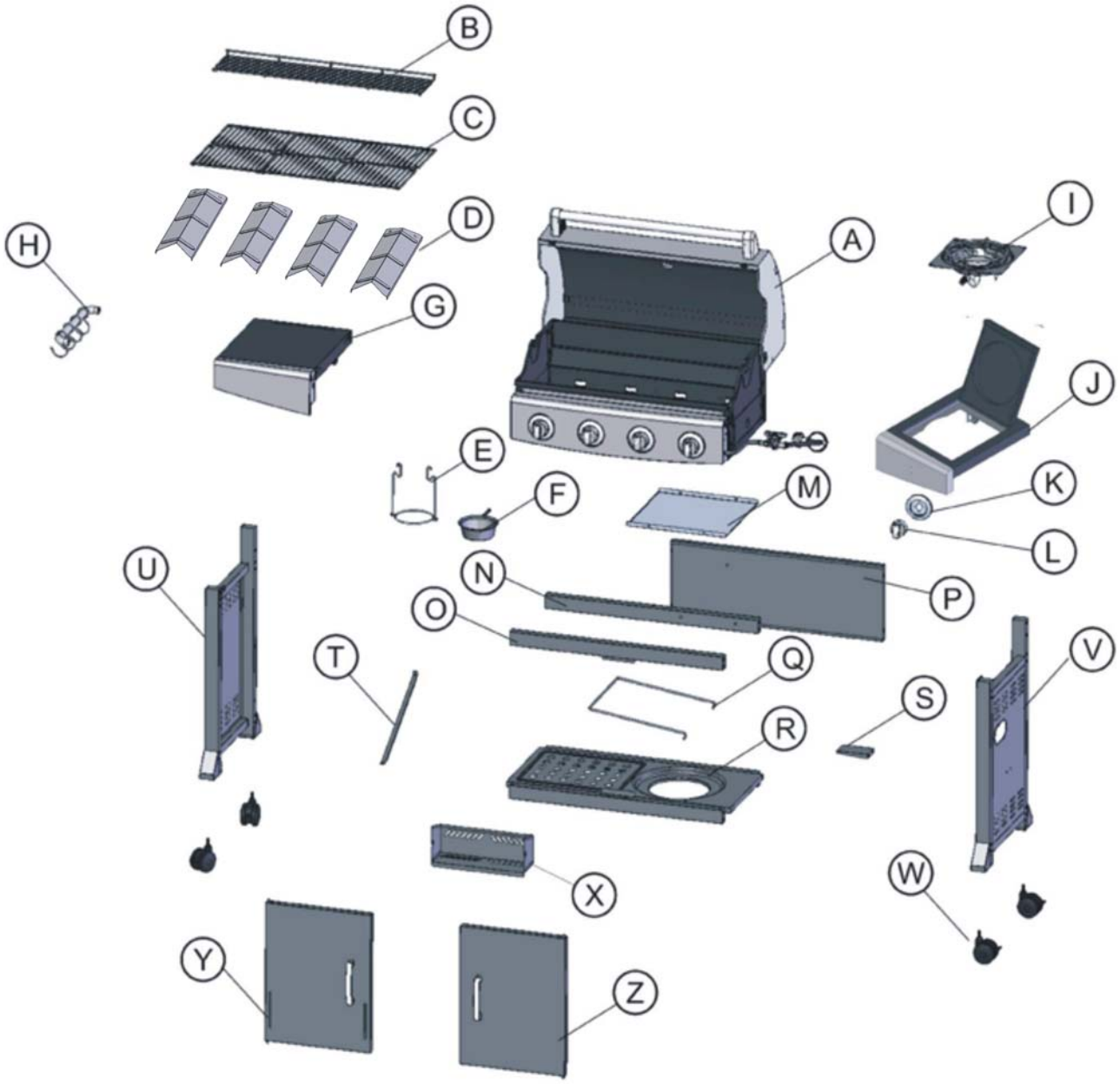
Step 3. Ensure that the valve nozzle is pointing straight and completely inserted into the venturi tube.

General Information

1. A propane gas cylinder is required for operation.
2. This gas grill is NOT intended for commercial use.
3. Don't obstruct the ventilation opening of the cylinder enclosure.



Package Contents



Part	Description	QTY	Part	Description	QTY	Part	Description	QTY
A	Grill body	1 PC	**J**	Right side shelf	1 PC	**S**	Tank support	1 PC
B	Warming rack	1 PC	**K**	Side bezel	1 PC	**T**	Spare tank stopper	1 PC
C	Cooking grate	3 PCS	**L**	Side knob	1 PC	**U**	Left panel	1 PC
D	Heat plate	4 PCS	**M**	Heat insulator	1 PC	**V**	Right panel	1 PC
E	Cup support	1 PC	**N**	Back beam	1 PC	**W**	Swivel caster	4 PCS
F	Grease cup	1 PC	**O**	Front beam	1 PC	**X**	Storage basket	1 PC
G	Left side shelf	1 PC	**P**	Back panel	1 PC	**Y**	Left door	1 PC
H	Tool hanger	1 PC	**Q**	Tank clip	1 PC	**Z**	Right door	1 PC
I	Side burner	1 PC	**R**	Bottom panel	1 PC			

Hardware List

AA: 15 PCS	BB: 4 PCS	CC: 35 PCS
Bolt	Bolt	**Lock Washer**
DD: 35 PCS	EE: 6 PCS	FF: 4 PCS
Flat Washer	Bolt	Flat Washer
GG: 4 PCS	HH: 1 PC	II: 16 PCS
Nut	Stopper	Bolt
JJ: 1 PC	KK: 1 PC	
Screwdriver	Wrench	

Hardware listed above is not scaled to exact size.

(A screwdriver is required on assembly and is included for your convenience).

Assembly Instructions

Remove all contents from the packaging. Make sure all parts are present before attempting assembly. Once the grill is fully assembled, go back and check to make certain all the bolts are secure. Tighten again using the screwdriver provided if necessary.
Estimated Assembly Time: 45 minutes.

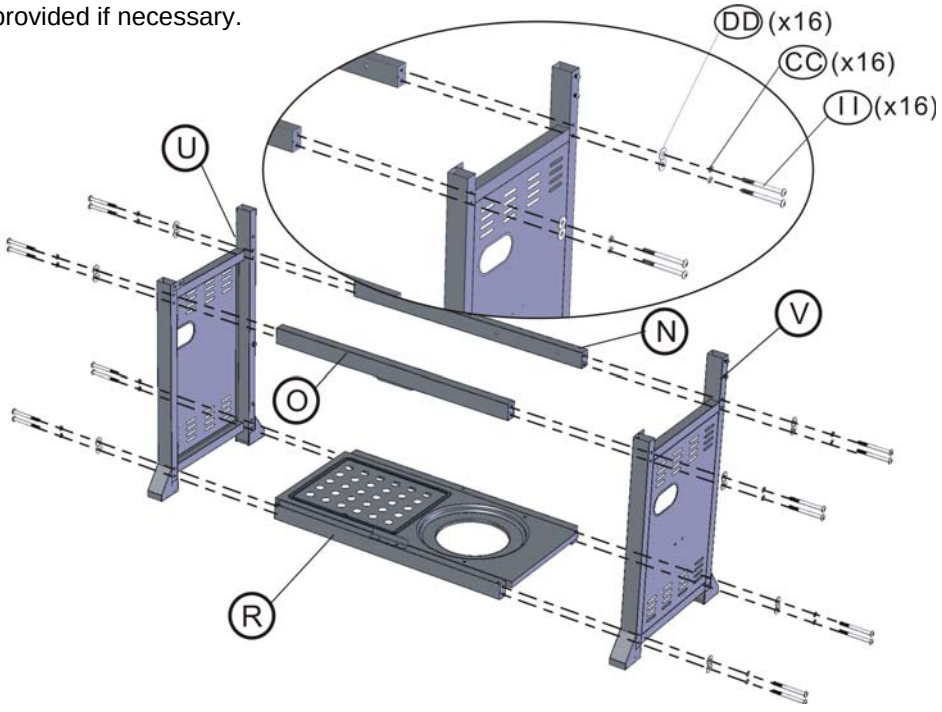
Step 1 (Cart Assembly)

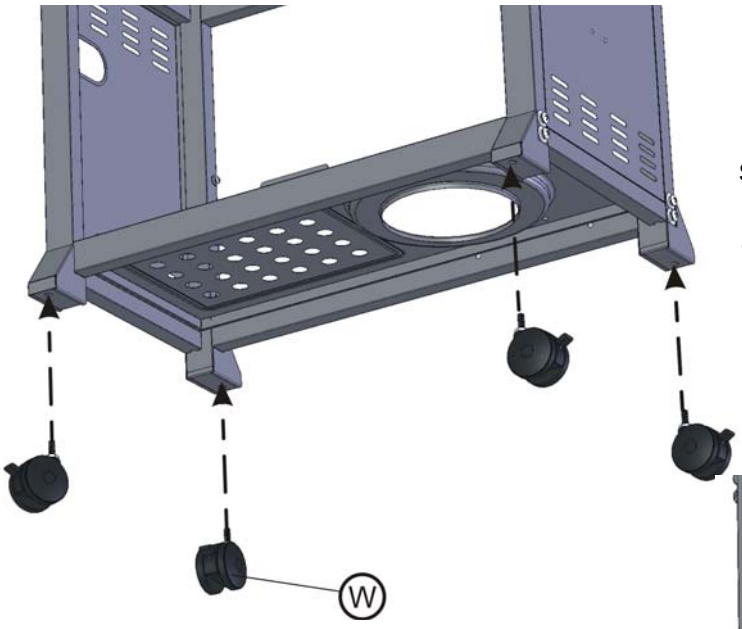
a) Align the holes on the left end of cart bottom panel (R) with the holes on the left cart side panel (U), then insert one bolt (II) with one lock washer (CC) and one flat washer (DD) into each pre-drilled hole. Tighten all bolts by hand until secured. Repeat the procedure on the right end.

b) Align the holes on the right end of upper cart front beam (O) with the holes on right cart side panel (V), then insert one bolt (II) with one lock washer (CC) and one flat washer (DD) into each pre-drilled hole. Tighten all bolts by hand until secured. Repeat the procedure on the left end.

c) Repeat the procedure for the upper cart back beam (N) assembly.

d) Go back and tighten all bolts using the screwdriver provided.



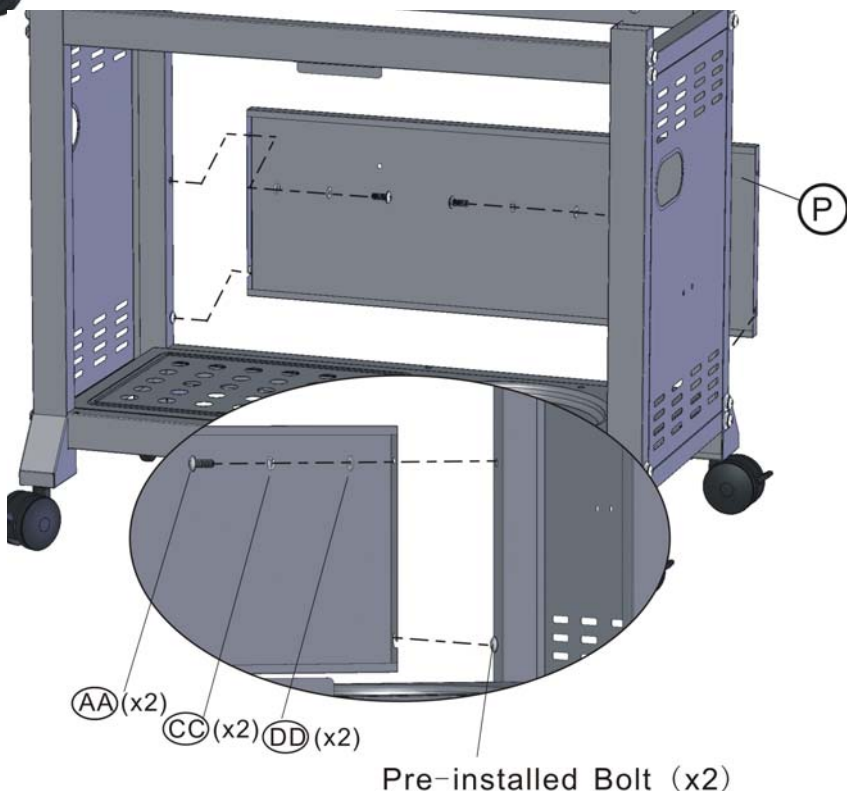


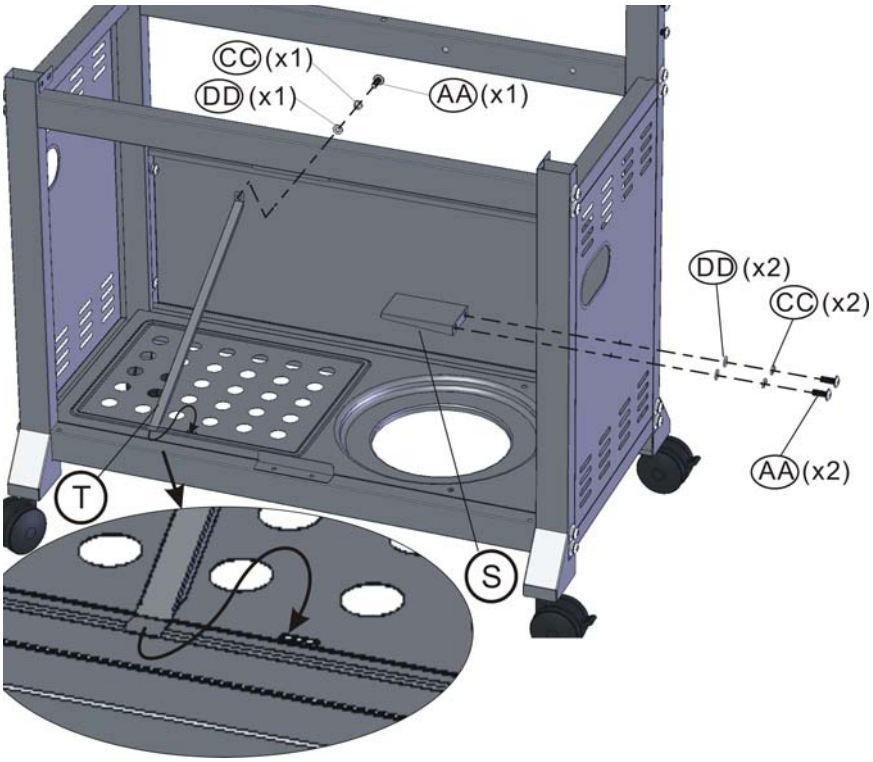
Step 2 (Casters Assembly)

a) Screw one caster (W) into each pre-drilled hole on the foot of cart side panel until secure.
b) Go back and tighten all bolts using the wrench provided.

Step 3 (Cart Back Panel Assembly)

a) Loosen the lower pre-installed bolt on the leg of left cart side panel and leave 1/4 of the bolt's length extending from the leg. Align the hole on the cart back panel (P) with the extended two bolts on the leg. Push down on the cart back panel until it locks into place. Align the middle hole on the leg of left cart side panel with the hole on the cart back panel (P), then insert one bolt (AA) with one lock washer (CC) and one flat washer (DD) into each pre-drilled hole. Tighten by hand until secure.
b) Repeat the procedure for the assembly of cart back panel and right cart side panel.
c) Go back and tighten all bolts using the screwdriver provided.



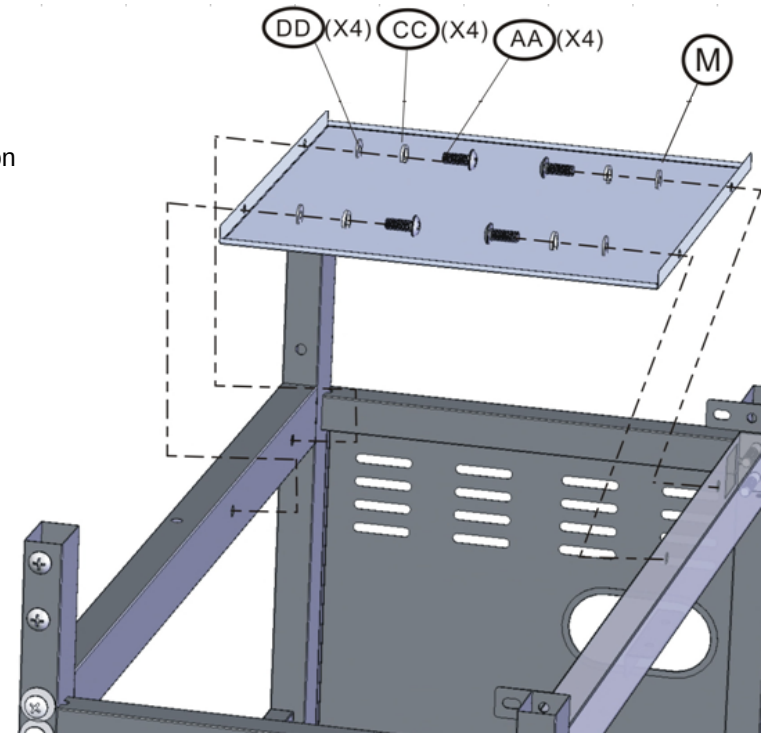


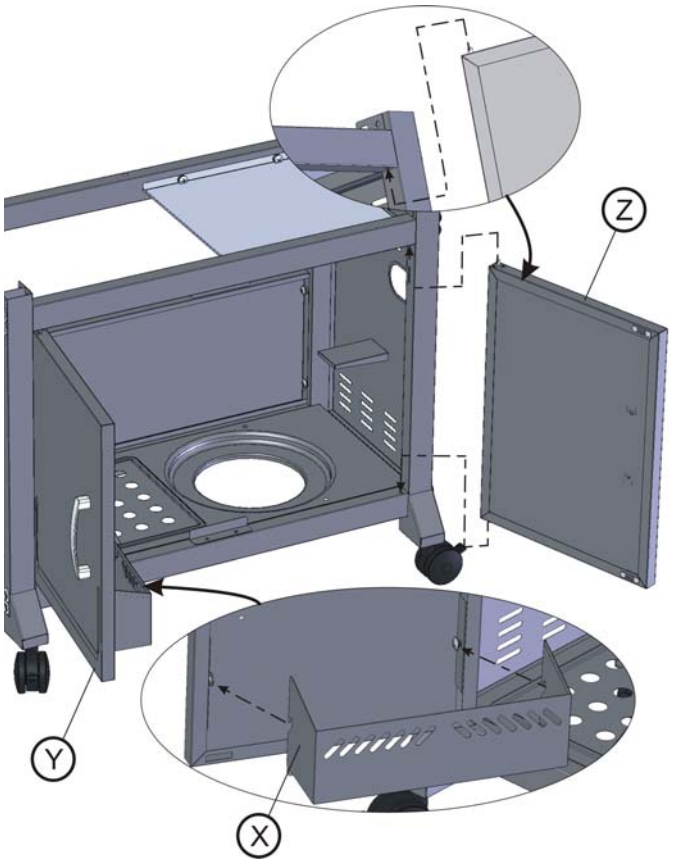
Step 4 (Install the bracket and tank support)

a) Insert the end of bracket (T) into the hole on cart bottom panel as shown. Align the hole on the other end of bracket (T) with the hole on the cart back panel (P), then insert one bolt (AA) with one lock washer (CC) and one flat washer (DD) into the pre-drilled hole. Tighten by hand until secure.
b) Align the two holes on the tank support (S) with the two holes on the right cart side panel, then insert one bolt (AA), one lock washer (CC) and one flat washer (DD) into each pre-drilled hole. Tighten by hand until secure.
c) Tighten all bolts using the screwdriver provided.

Step 5 (Heat insulation panel Assembly)

a) Align each hole on the heat insulation panel (M) with the hole on upper cart front beam (O) and upper cart back beam (N), then insert one bolt (AA) with one lock washer (CC) and one flat washer (DD) into each hole, then tighten by hand until secure.
b) Go back and tighten all bolts using the screwdriver provided.



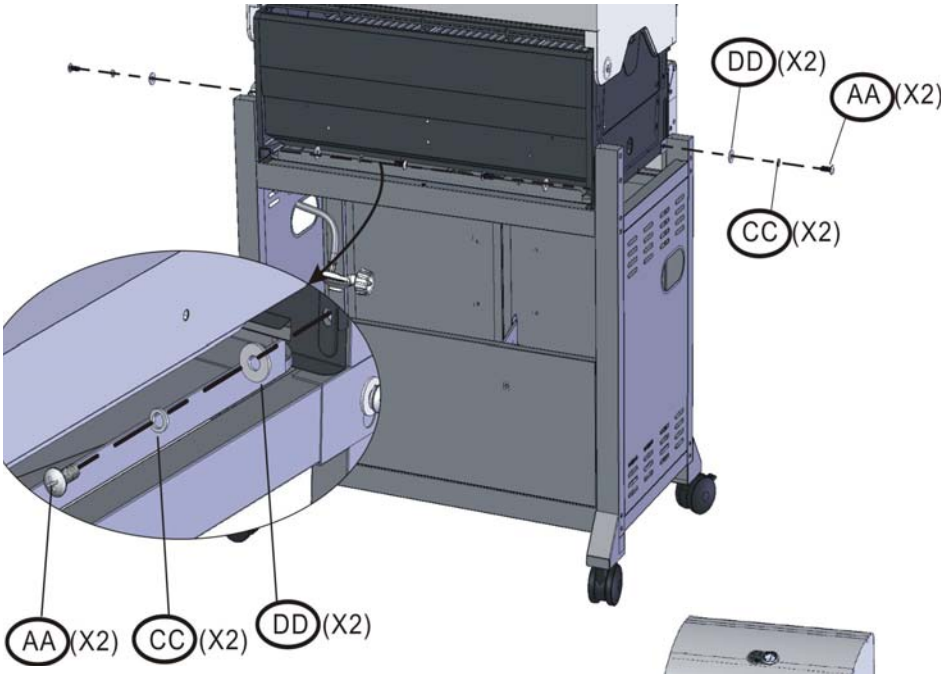


Step 6 (Doors and Storage Basket Assembly)

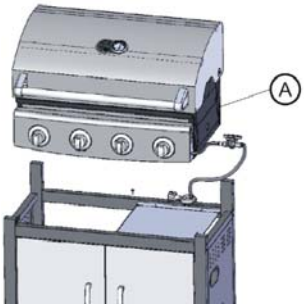
a) Insert the bottom pin of right door (Z) into the pre-drilled hole on the cart bottom panel (R).
b) Push down the top pin of right door and insert it into the pre-drilled hole on the upper cart front beam (O).
c) Repeat the procedure for the left door (Y) assembly.
d) Loosen the two pre-installed bolts on left door and leave 1/4 of the bolt's length extending from the door. Align the holes on the storage basket (X) with the extended two bolts on the door. Push down on the storage basket until it locks into place.
e) Go back and tighten all bolts using the screwdriver provided.

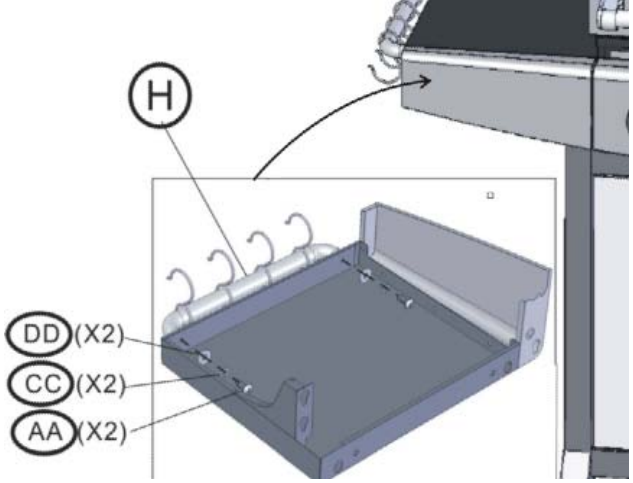
Step 7 (Install body assembly)

a) Place the body assembly (A) on the cart assembly.
b) Align the holes on cart front legs with the holes on the body assembly (A), then insert one bolt (AA) with one spring washer (CC) and one flat washer (DD) into each hole. Tighten by hand until secure.
c) Align the hole on each back leg with the holes on body assembly. Insert one bolt (AA) with one spring washer (CC) and one flat washer (DD) into each hole. Tighten by hand until secure.
d) Go back and tighten all bolts using the screwdriver provided.



Attention:
Unpack the hose assembly (located underneath the firebox) prior to assembling the grill body to the cart, and pull out the regulator/hose to the cart side panel before doing the next step.



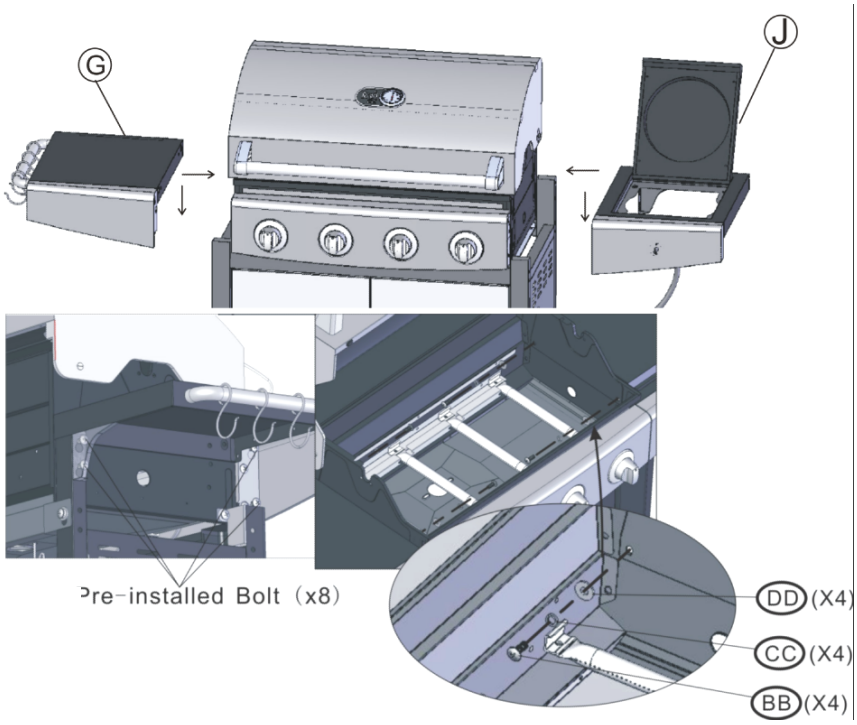


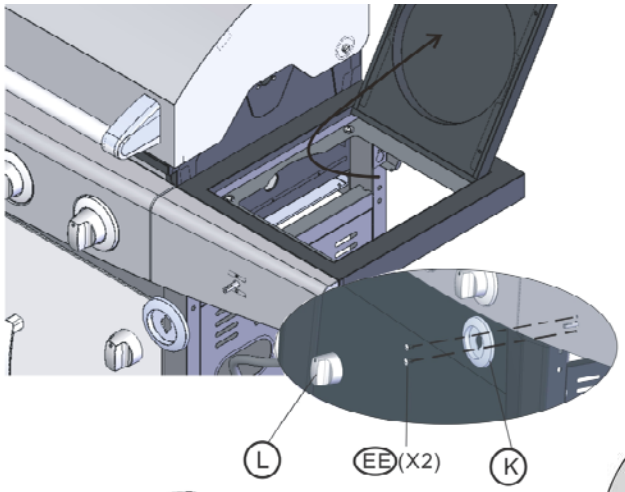
Step 8 (Install side bar tool hanger)

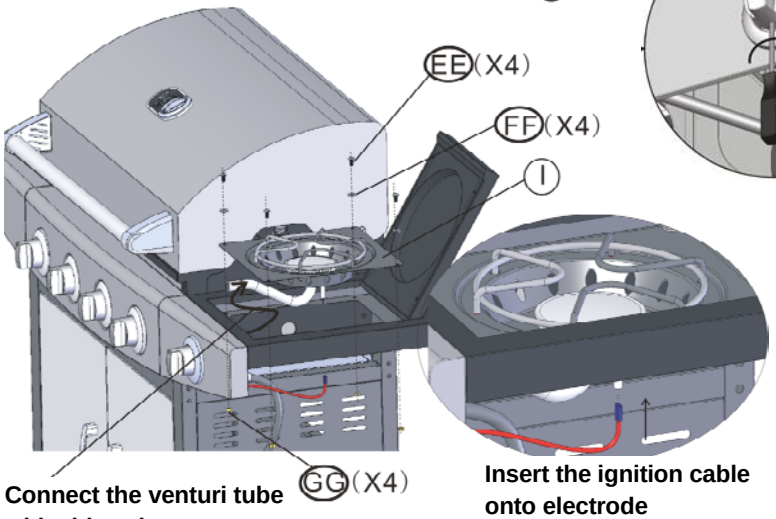
a) Turn over the left side shelf (G), then align the holes on the end of side bar tool hanger (H) with the holes on the left side shelf (G).
b) Insert one bolt (AA) with one spring washer (CC) and one flat washer (DD) into each pre-drilled hole. Tighten bolts using the screwdriver provided.

Step 9 (Side shelf assembly)

a) Loosen the four pre-installed bolts on the side of control panel and left cart back leg, and leave 1/4 of the bolt's length extending, align the holes on the left side shelf with the extended bolts, then push down on the left side shelf until it clocks into place, tighten by hand until secure.
a) Align the two holes on the left side of body assembly with the two holes from under the left side shelf. Then insert one bolt (BB), one lock washer (CC) and one flat washer (DD) into each hole. Tighten by hand until secure.
b) Repeat the procedure for the right side shelf assembly.
c) Go back tighten all bolts using the screwdriver provided.







Connect the venturi tube with side valve

Insert the ignition cable onto electrode

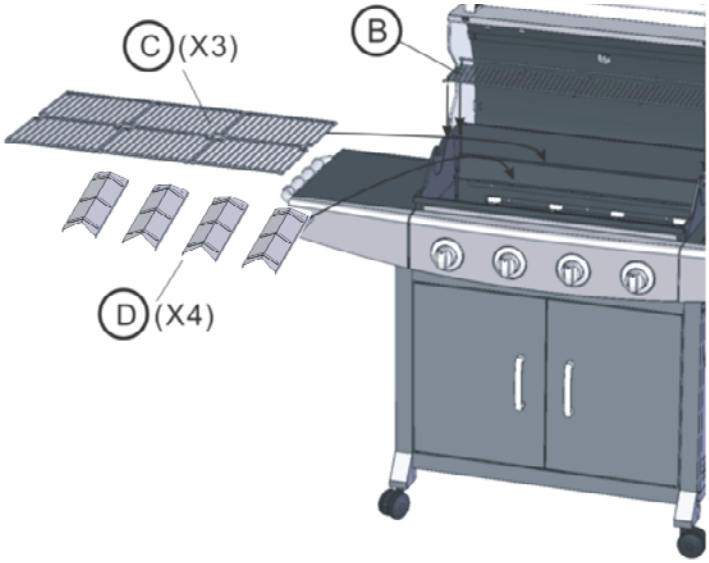
Step 10 (Install side knob seat, side knob and side burner assembly)

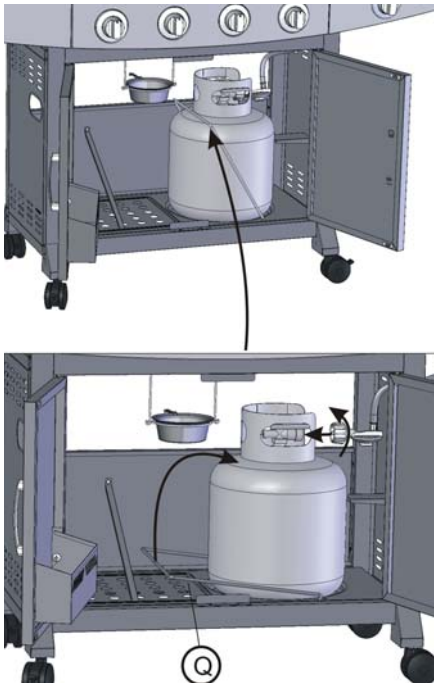
a) Align the holes on side knob seat (K) with the holes on the right side shelf and side burner valve. Screw one bolt (EE) into each pre-drilled hole.
b) Tighten the bolts using the screwdriver provided. Insert the side knob (L) into knob shaft of valve.
c) Open the side burner lid and place the side burner assembly (I) on the right side shelf. Connect the venturi tube and the side valve by overlapping 0.78 inch between venturi tube and nozzle.
d) Align the holes on the side burner assembly with the holes on the right side shelf.
e) Insert one bolt (EE) and one flat washer (FF) into each pre-drilled hole and screw one nut (GG) onto each bolt by hand.
f) Go back and tighten all the bolts using screwdriver provided.
g) Connect the side burner ignition cable by inserting it onto the electrode. Make certain the connection is secure.

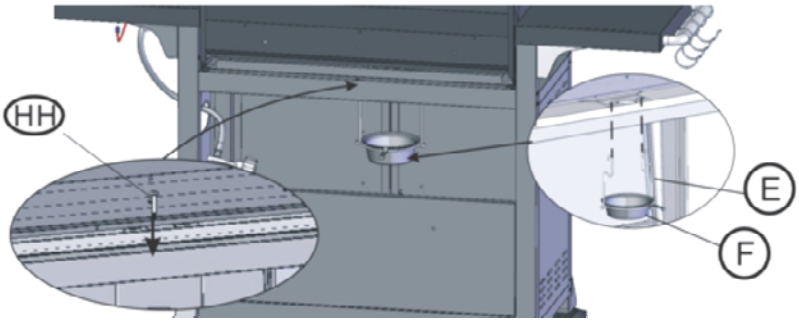
Step 11 (Install the heat plates, cooking grates and warming rack)

a) Place the four heat plates (D) inside the grill on the burners.
b) Place the three cooking grates (C) inside the grill on the heat plates.
c) Insert the four feet of warming rack (B) into the holes on top of grill body.
d) Hook the cup support (E) into the holes on grease tray and place the grease cup (F) on the cup support.
d) Insert and screw the stopper (HH) into the hole on the upper cart back beam.

CAUTION:
Don't take away the stopper (HH) from the back beam.







Step 12 (Tank clip assembly and gas tank installation)

a) Insert the two feet of tank clip (Q) into the holes on the tank holder, place the gas tank on the tank holder and clip it using the tank clip.
b) Connect the tank with regulator by screwing the collar onto the tank valve. (See diagram to right).
c) Make certain all connections are connected securely.

Fully Assembled View

Left Side

Right Side

Operating Your Grill

CAUTION:

Use only the regulator provided. If a replacement is necessary, call our customer service center. The use of unauthorized parts can create an unsafe condition and environment.

The propane gas supply cylinder used must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for Propane Gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (DOT). Only cylinders with a listed overfill prevention device (OPD) and marked "propane" may be used. Cylinders with an OPD will have valve handles with three "lobes" (prongs).

Use only the pressure regulator and hose assembly supplied with your propane barbecue. Replacement pressure regulators and hose assembly must be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer. Use only 20-pound cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. When cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. Do not drop or handle the cylinder roughly. If the appliance is not in use, disconnect the cylinder.

Storage of the appliance indoors is permissible ONLY if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Store cylinder outdoors and out of the reach of children. Do not store the cylinder in a building, garage or other enclosed areas. Never store your cylinder where temperatures can reach over 125°F.

Before connecting, make sure there are no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator valve or in the head of the burner and burner ports. Connect regulator valve and hand tighten firmly. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use. DO NOT obstruct the flow of combustion air or ventilation air to the grill. Ensure the propane cylinder has a device for vapour withdrawal and equipped with a listed overfill prevention device (OPD).

DANGER:

A fire causing death or serious injury may occur if the following is not followed exactly:
Never store or use gasoline or other volatile substances in the vicinity of this grill.
Never store a spare propane cylinder in the vicinity of this grill, or in the vicinity of another potential heat source.
Never fill the propane cylinder beyond 80% full.
This grill is designed to connect to a standard 20 lb L.P. cylinder only, please refer to the Step 13 of assembly instructions for the installation.

WARNING:

Don't store spare gas cylinder in or near grill.

Connecting & Disconnecting The Gas Cylinder

L LP (Propane) Gas Supply Connection & Disconnecting

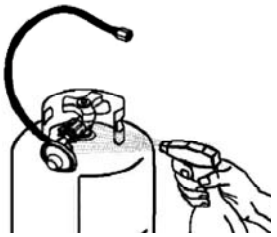
1. Always place the propane cylinder on the tank holder under the cart.
2. Always confirm that all burner control knobs are in the OFF position before opening the gas cylinder valve.
3. Before connection, be sure that there are no debris caught in the head of the gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports.
4. Always connect the gas supply regulators as follows:
   Insert the nipple of the valve coupling into the tank valve and tighten the connection collar by turning it clockwise with one hand while holding the regulator with the other hand. (See diagram to right.)
5. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use.
6. Always confirm that all burner control knobs are in the OFF position before disconnecting the gas supply.
7. Before disconnection, be sure that the tank valve is in OFF position.
8. Always disconnect the gas supply regulators as follows:
   Loosen the connection collar by turning it anti-clockwise with one hand while holding the regulator with the other hand and take the nipple of the valve out of the tank valve. (See diagram on the right)
   Do not obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill.
   Keep ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
9. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Install only the type of dust cap on cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

DANGER:

To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:

1. Always perform the “leak test“ (see below) before lighting the grill and each time the cylinder is connected for use.
2. Do not smoke or allow other sources of ignition in the area while conducting a leak test.
3. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
4. Do not use matches, lighters or a flame to check for leaks.
5. Do not use grill until all leaks have been stopped. If you are unable to stop a leak, disconnect the propane supply, call for gas appliance service or your local propane gas supplier.

Checking for Leaks



1. Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are in the “OFF” position.
3. Spray some solution on the tank valve up to the regulator connection. (See diagram to right.)
4. Inspect the solution at the connections for bubbles. If no bubbles appear, the connection is secure.
5. If bubbles appear, you have a leak. Go to step 6.
6. Disconnect the regulator from the tank and reconnect. Make sure the connection is tight and secured.
7. Retest with solution.
8. If you continue to see bubbles, replace the cylinder.

Lighting Your Grill

DANGER:

Failure to open lid while igniting the grill’s burners or not waiting five minutes to allow gas to clear if the grill does not light, may result in an explosion, which could cause serious bodily injury or death.

WARNING:

Never stand with your head directly over the grill when preparing to light the main burners, to prevent possible bodily injury.

Lighting Main Burner

1. Open lid before lighting your barbecue.

   WARNING: Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion. Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.

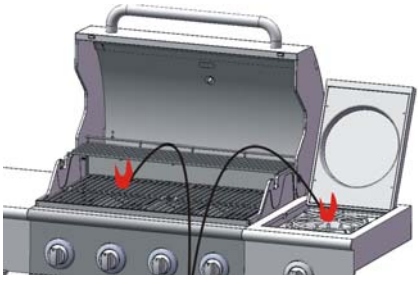
2. Make sure all control knobs are in OFF position.
3. Turn on gas tank valve.
4. To ignite, push and turn desired knob slowly about1/4 turn counter clockwise until a click is heard. (See diagram to above.)
5. The “click” is the ignitor being activated. If the burner does not light, repeat 2 or 3 times.
6. If ignition does NOT occur in 5 second turn the burner controls to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
7. **Release the knob immediately once the burner is lit.**
8. To ignite remaining burners, repeat same procedure for adjacent burner and continue in sequence.
9. Adjust valve knob(s) to desired cooking temperature.

Turn

Push

Using the Lighting Stick to Light the Main Burners

1. Insert a match into the end of lighting stick. Light the match.
2. Once lit, put the lighting stick through the cooking grid and place the flame next to the burner ports found along the sides of the desired burner (See diagram to right.)
3. Press the valve knob and rotate it counterclockwise to the ‘’HIGH’’ position. The burner should light immediately. If more than one burner is desired, repeat the procedure 2-3 until all desired burners are lit.
4. Adjust valve knob(s) to the desired cooking temperature.



Precautions:

1. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit.
2. If the burner flame goes out during operation, immediately turn the gas “OFF”. Open lid to let the gas clear for at least 5 minutes before re-lighting.

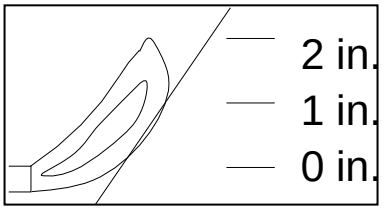
3. Before cooking on the grill for the first time, leave the grill on for approximately 15 minutes with the lid closed and the gas turned on “HIGH”. This will “heat clean” the internal parts, dissipate odour from the manufacturing process and painted finish.
4. Clean the grill after each use. DO NOT use abrasive or flammable cleaners. This may damage parts of the grill and cause a fire.

Lighting Side Burner

1. Open lid before lighting side burner.
2. Make sure control knob is in OFF position.
3. Turn on gas source or tank valve.
4. To ignite, push and turn desired knob slowly about1/4 turn counter clockwise until a click is heard.
5. The “click” is the igniter being activated. If the burner does not light, repeat 2 or 3 times.
6. If ignition does NOT occur in 5 second turn the burner controls to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
7. To ignite remaining burners, repeat same procedure for adjacent burner and continue in sequence.
8. Adjust valve knob to the desired cooking temperature.

Using the Lighting Stick to Light the Side Burner

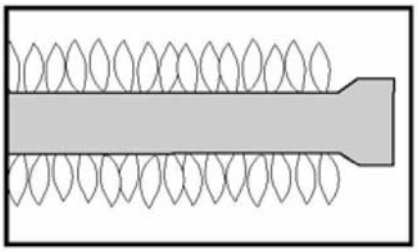
1. Open lid while lighting the burner. Lid must remain open while burner is lit
2. Remove the lighting stick then insert a match into the end of lighting stick. Light the match.
3. Once lit, place the flame next to the burner ports. (See diagram to right.)
4. Press the control knob and rotate it counterclockwise to the ‘‘HIGH’’ position. The burner should light immediately.
5. Adjust valve knob to the desired cooking temperature.



Observe flame height when lit: Flame should be a blue/yellow colour between 1 to 2 inches high.

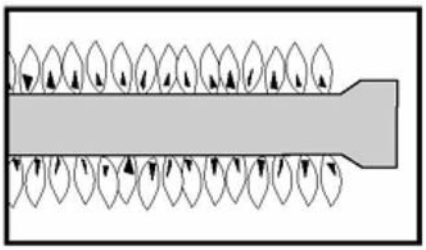
Confirm that the burner is properly lit and that the flame pattern is as desired (see fig. A, B and C below for the proper flame patterns). If the flame pattern is other than normal, consult the *Troubleshooting* on page 20 for corrective action.

FIG. A



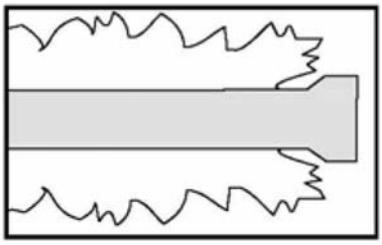
Normal: Soft blue flames with yellow tips between I inch - 2 inches high.

FIG. B



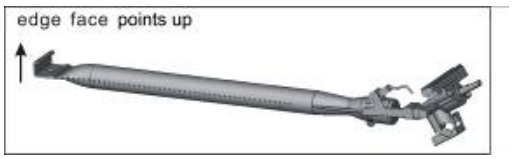
Out of adjustment: Noisy hard blue flames – too much air.

FIG. C



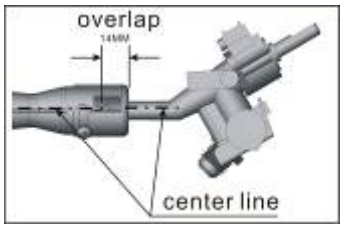
Poor combustion: Wavy, yellow flames- too little air.

Burner installation and adjustment



End edge should face towards upside.

1. Release the screw on venturi tube.
2. Adjust the flame by turning the collar on head of venturi tube from back side of the grill and do not take apart the venturi tube.
3. Tighten the screw and make certain it is secured.



1. Overlap 14 mm between venturi tube and nozzle when assembling.
2. Keep the center line of venturi tube and nozzle on one line.

Flare-ups

"Flare-ups" sometimes occur when food drippings fall onto the hot heat distribution plate or burners and ignite. Some flaring is normal and desirable as it helps impart the unique flavors associated with grilled foods. Controlling the intensity of the flare-ups is necessary, however, in order to avoid burned or unevenly cooked foods and to prevent the possibility of accidental fire.

WARNING:

Always monitor the grill closely when cooking and turn the flame level down to LOW or OFF if flare-ups intensify.

Shutting Off Burners

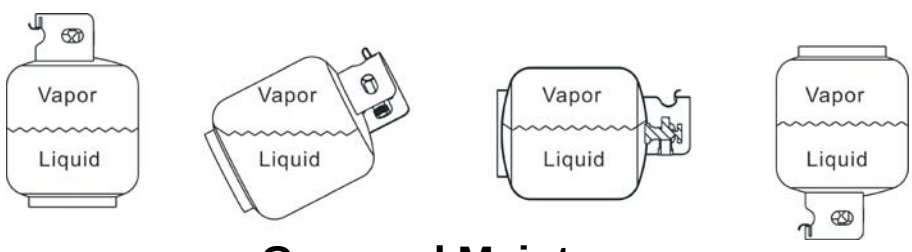
1. Always turn the valve knob(s) clockwise to the ''HIGH'' position, and then press and turn it to ''OFF''. Never force the knob without pressing it. This could damage the valve.
2. Promptly turn the gas supply to the "OFF" position at the propane cylinder.
3. Close the lid of the grill.

Excess Flow Safety Valve Reset Procedure

- The new regulators are equipped with a safety device that restricts the gas flow in the event of a gas leak. However, unsafe practices of grill operation could activate the safety device without having a gas leak.
- A sudden shut off of the gas flow typically occurs if you open the LP tank valve rapidly, or if one or more of the burner control knobs is in an open position when opening the LP tank valve.
- This procedure effective with all LP Tank sizes as well as Natural Gas. When performing the procedure on a Natural Gas model, simply substitute "Natural Gas valve" for "LP Tank
- To ensure the procedure is safely and successfully performed, please carefully follow these instructions:
  1. Close the LP tank valve.
  2. Turn all burner control knobs to the OFF position.
  3. Disconnect the regulator from the LP tank.
  4. Open the lid of the grill.
  5. Turn burner control knobs to HIGH.
  6. Wait at least 1 minute.
  7. Turn burner control knobs OFF.
  8. Wait for at least 5 minutes.
  9. Re-connect the regulator to the LP tank.
  10. Slowly turn the LP tank valve ¼ turn at a time and have the valve all the way open.
      With the lid open: For grill with an automatic ignition: Push down the control knob you want to light, turn counterclockwise until you hear the ignition click.
  11. With the lid open: For grill with ignition button: turn on only ONE burner control knob to the HIGH position. Ignite the grill by pushing the ignition button. For grill with an automatic ignition: Push down the control knob you want to light, turn counterclockwise until you hear the ignition click.
  12. After the first front burner is lit, turn on the other control knob(s) to the HIGH position. If you have more than two burners, turn them on only ONE AT A TIME.
  13. When all front burners are lit, close the grill lid.
  14. Wait for 10-15 minutes; the temperature should reach 400 – 450°F.

WARNING:

The cylinder valve always has to be above the horizontal position, for the cylinder to have vapour withdrawl only.



Care and Maintenance

IMPORTANT

Always allow to completely cool off before covering your grill to prevent corrosion from condensation.

CAUTION:

All cleaning and maintenance should be done when the grill is cool, with the fuel supply turned off at the control dial and the propane cylinder disconnected. DO NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Cleaning

Burning off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up. Clean the grill before and after cooking is recommended.

Recommended cleaning materials:

Mild dishwashing liquid detergent
Hot water
Nylon cleaning pad
Wire brush
Paper clip
Putty knife/scraper
Compressed air

DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

Outside surfaces

Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean. Rinse thoroughly with water.

Inside surface

If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked on grease has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with a strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow it to completely dry.
Interior of grill bottom – Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad. Wash with a dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let dry.
Cooking Grates – The porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care. Use a mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains. Rinse with water.
Heat Plates – Clean residue with wire brush and wash with soapy water. Rinse with water.
Grease Cup – Periodically empty the grease cup and clean with a dishwashing detergent and hot water solution.

Cleaning the Burner Assembly

1. Turn gas off at the control knobs and propane tank.
2. Remove cooking grates and heat plate.
3. Remove grease cup.
4. Remove burner by unscrewing nut from beneath burner “foot” using a screwdriver and pliers.
5. Lift burner up and away from the gas valve orifice.
6. Clean inlet (venturi tube) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
9. Inspect burner for damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall burner. Make certain the gas valve orifices are correctly positioned, pointing straight into burner inlet (venturi tube). Also, check position of spark electrode.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using knobs or igniter.	Wires and/or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and /or electrode with rubbing alcohol.
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with cloth.
	Electrode cracked or broken – sparks at crack.	Replace electrode.
	Wire loose or disconnected.	Reconnect wire or replace electrode/ wire assembly.
Burner will not light using a match.	No gas flow.	Check if propane tank is empty. If empty, replace or refill. If propane tank is not empty, refer to **Excessive flow safety valve reset procedure** on page 15.
	Coupling nut and regulator not fully connected.	Turn the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand ONLY - do not use tools.
	Obstruction of gas flow.	Clear burner tubes. Check for bent or kinked hose.
	Disengagement of burner to valve.	Reengage burner and valve.
	Spider webs or insect nests in venturi.	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.

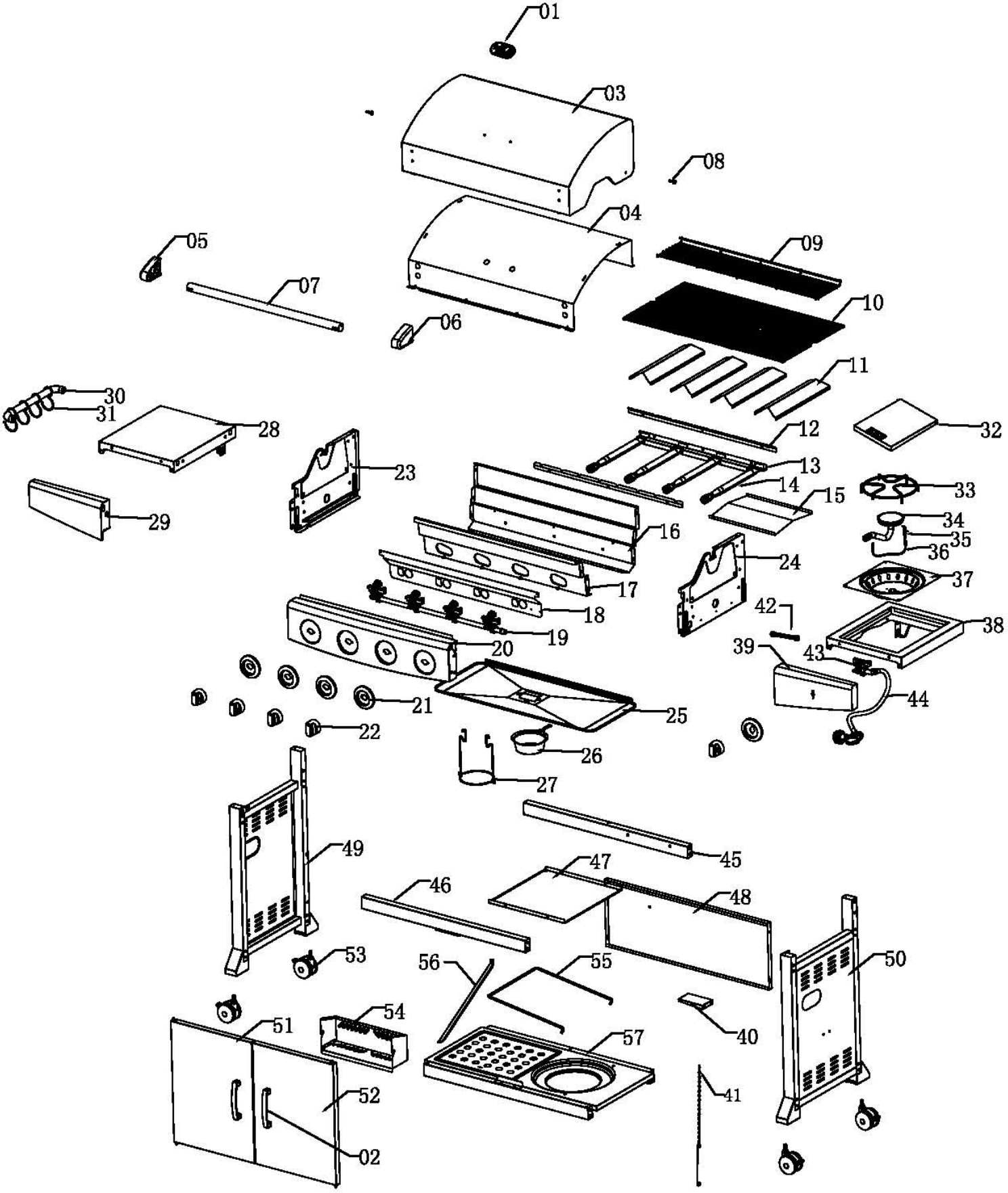
Sudden drop in gas flow or reduced flame height.	Excess flow safety device may have been activated.	Refer to **Excessive flow safety valve reset procedure** on page 15.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean burner port.
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with the lid closed.
	Spider webs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner.
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with valve.
Flame blow out.	High or gusting winds.	Turn front of grill to face wind or Increase flame height.
	Low on propane gas.	Replace or refill propane tank.
	Excess flow valve tripped.	Refer to the **Excessive flow safety valve reset procedure** on page 15.
Flare-up.	Grease build-up.	Clean grill.
	Excessive fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas OFF at propane tank. Leave lid in closed position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback [fire in burner tubes].	Burner and/or burner tubes are blocked.	Clean burner and/or burner tube(s).
Inside of lid is peeling – like paint peeling.	The lid is stainless steel, not painted.	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.
Irregular flame.	Air flow is not correct. Correct Flame blue with yellow tips, 1-2" high. Too little air: wavy yellow or orange flames. Too much air: noise blue flames.	If flames are yellow or orange – open flap at the end of the venturi tubes in 1/8 in. increments until flames are correct. If flames are blue and noisy – close flap at the end of the venturi tubes in 1/8 in. increments until flames are correct. *Propane Models must be open a minimum of 1/8 in.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-855-630-5390, 7 A..M. – 4 P.M., EST, Monday- Friday.

REF#	DESCRIPTION	QTY	REF#	DESCRIPTION	QTY	REF#	DESCRIPTION	QTY
1	THERMOMETER	1pc	20	CONTROL PANEL	1pc	39	RIGHT SIDE SHELF PANEL	1pc
2	DOOR HANDLE	2pcs	21	BEZEL	5pcs	40	TANK SUPPORT	1pc
3	LID	1pc	22	KNOB	5pcs	41	LIGHTING ROD	1pc
4	LID LINER	1pc	23	CART LEFT PANEL	1pc	42	GAS HOSE	1pc
5	LEFT HANDLE SEAT	1pc	24	CART RIGHT PANEL	1pc	43	SIDE BURNER VALVE	1pc
6	RIGHT HANDLE SEAT	1pc	25	GREASE PAN	1pc	44	REGULATOR	1pc
7	LID HANDLE	1pc	26	GREASE CUP	1pc	45	CART UPPER BACK BEAM	1pc
8	LID PIN	2pcs	27	GREASE CUP SUPPORT	1pc	46	CART UPPER FRONT BEAM	1pc
9	WARMING RACK	1pc	28	LEFT SIDE SHELF	1pc	47	TANK HEAT INSULATOR	1pc
10	COOKING GRATE	3pcs	29	LEFT SIDE SHELF PANEL	1pc	48	CART BACK PANEL	1pc
11	HEAT PLATE	4pcs	30	HOOK SUPPORT	1pc	49	CART LEFT PANEL	1pc
12	HEAT PLATE SUPPORT	2pcs	31	TOOL HOOK	4pcs	50	CART RIGHT PANEL	1pc
13	BURNER SUPPORT	1pc	32	SIDE BURNER LID	1pc	51	LEFT DOOR	1pc
14	MAIN BURNER	4pcs	33	SIDE BURNER FRAME	1pc	52	RIGHT DOOR	1pc
15	GREASE SHIELD	1pc	34	SIDE BURNER	1pc	53	SWIVEL CASTER	4pcs
16	FIREBOX BACK PANEL	1pc	35	SIDE BURNER ELECTRODE	1pc	54	STORAGE BASKET	1pc
17	FIREBOX FRONT PANEL	1pc	36	SIDE BURNER IGNITION CABLE	1pc	55	TANK CLIP	1pc
18	HEAT INSULATOR	1pc	37	SIDE BURNER SUPPORT	1pc	56	TANK HEAT INSULATOR	1pc
19	MAIN VALVE	1pc	38	RIGHT SIDE SHELF	1pc	57	CART BOTTOM PANEL	1pc

Exploded View



Warranty

Thank you for purchasing this Broilchef product. These products have been made to demanding, high-quality standards and are guaranteed for domestic use against manufacturing faults for a period of 24 months from date of purchase. This warranty does not affect your statutory rights.

In case of any malfunction of your Broilchef product (failure, missing part, etc.), please contact one of our service technicians at our toll-free service line at 1-855-630-5390 from 7 AM to 4 PM, Monday to Friday, Eastern time. Broilchef reserves the right to repair or replace the defective product, at this discretion.

The product is guaranteed for 2 years if used for normal trade purposes and is valid for the original buyer only. Any warranty is deemed invalid if the product has been overloaded or used improperly, or subject to neglect or attempted repairs other than by an authorized agent. Heavy-duty, daily professional or hire usage are not guaranteed. Broilchef is not responsible for any costs related to labour, injuries or any other loss incurred during the product installation, repair or replacement, including any indirect or consequential damages.

Due to continuous product improvement, we reserve the right to change the product specifications without prior notice.

AVERTISSEMENT
Une installation, un ajustement, une altération, une utilisation ou un entretien inadéquat peut causer des blessures ou des dommages matériels. Lisez attentivement les instructions sur le fonctionnement et l'entretien avant de procéder à l'installation ou à l'entretien de cet équipement.

DANGER
Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

DANGER
N'utilisez PAS le barbecue au gaz pour la cuisson à l'intérieur ou comme mode de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer une asphyxie. N'utilisez PAS le barbecue sur des bateaux ou dans des véhicules de camping.

AVERTISSEMENT EN VERTU DE LA PROPOSITION 65
La combustion de gaz naturel génère des substances chimiques reconnues par l'état de Californie comme étant la cause de nombreuses maladies graves, dont le cancer.

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ: À utiliser à l'extérieur seulement (et non dans un endroit clos)

Fonctionnement du barbecue - Étapes 1-2-3

Avant la cuisson

Étape 1 Gardez votre barbecue à une distance sécuritaire de votre domicile.
Étape 2 Procédez toujours à une vérification des fuites sur tous les tuyaux et raccords.
Étape 3 Gardez le barbecue hors de la portée des enfants.

Pendant la cuisson

(Pour éviter le déclenchement des vannes de sécurité, veuillez suivre minutieusement les instructions suivantes!)

Étape 1 Ouvrez d'abord le couvercle, puis le robinet de la bonbonne de gaz lentement.
Étape 2 Tournez seulement un bouton à la fois lors de l'allumage du barbecue.
Étape 3 Utilisez des gants protecteurs lorsque le barbecue devient chaud.
Étape 4 Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance.

Après la cuisson

Étape 1 Faites toujours chauffer le barbecue de 10 à 15 minutes pour calciner les résidus de nourriture.
Étape 2 Attendez jusqu'à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant de fermer le couvercle.
Étape 3 Nettoyez les résidus de graisse pour éviter un incendie de graisse et couvrez votre barbecue pour prévenirla rouille.

AVERTISSEMENT:

1. N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou tout autre liquide à vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. N'entreposez pas de bouteille bonbonne supplémentaire de propane (non connectée) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

DANGER:

Si vous détectez une odeur de gaz, vous devez :
1. Fermer l'alimentation en gaz de votre appareil;
2. Éteindre toute flamme nue;
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à distance de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

Assurez-vous de toujours lire et comprendre les **AVERTISSEMENTS** et les **INSTRUCTIONS** contenus dans ce guide avant de

tenter d'utiliser ce barbecue au gaz propane; vous éviterez ainsi des blessures ou des dommages matériels possibles.

Veuillez toujours conserver ce guide pour vous y référer ultérieurement.

Table des matières

Pour votre sécurité.....22

Contenu de l'emballage.....25

Quincaillerie d'assemblage.....26

Instructions pour l'assemblage.....27

Mode d'emploi de votre barbecue.....31

Raccorder et déconnecter la bonbonne de gaz…….....32

Vérification des fuites..... 32

Allumage du barbecue..... 32

Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit..... 35

Entretien..... 35

Dépannage 36

Liste des pièces de rechange.....38

Vue éclatée.....39

Garantie 40

Pour votre sécurité

Cher client,

Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue! Vous avez fait le bon choix. Le présent guide contient des instructions pour l'assemblage, des suggestions pour la cuisson et des conseils pratiques ainsi que des directives relatives au fonctionnement sécuritaire, à l'entretien et à l'utilisation appropriés de votre barbecue. Notre personnel chevronné s'efforce de vous offrir un produit facile à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes concernant ce produit, veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1-855-630-5390, entre 7 h et 16 h (HNE), du lundi au vendredi.

REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de tels codes, utilisez le Code national de gaz naturel, ANSI Z223.1/NFPA54. Référez-vous au Code d'installation du gaz naturel et du gaz propane CSA B149.1, ou au Code d'entreposage et de manutention du gaz propane B149.2.

AVIS IMPORTANT : LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION
La sécurité d'abord!
Assurez-vous de lire et de comprendre tous les avertissements et toutes les précautions avant d'allumer votre barbecue.

AVERTISSEMENT:

1. Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement. Il ne devrait jamais être utilisé dans un immeuble, un garage ni dans tout autre espace clos.
2. L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent affecter les facultés d'une personne, l'empêchant d'assembler cet appareil correctement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.

3. Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur emprisonnées qui s'en échappent pourraient causer des brûlures graves.
4. Placez toujours le barbecue sur une surface dure et à niveau, le plus loin possible des matières combustibles et des structures. Une surface recouverte d'asphalte ou de revêtement bitumineux pourrait ne pas convenir.
5. Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance.
6. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.
7. Ce barbecue doit être placé au sol, sur une surface ferme, solide et de niveau. Ne le placez pas sur aucun type de table.
8. N'utilisez pas ce barbecue dans des conditions de grands vents.
9. Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du gaz propane (bouteille de gaz propane non incluse).
10. Ne tentez pas de raccorder ce barbecue au système autonome d'alimentation en gaz propane d'une caravane, d'une autocaravane ou d'une résidence.
11. N'utilisez pas de gaz d'allumage pour charbon de bois ou d'essence à briquet.
12. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage. La bouteille de gaz propane liquéfié doit être fabriquée et identifiée conformément aux normes CFR 49 du U.S. Department of Transportation en vigueur pour les bouteilles de gaz propane.
13. Cet appareil au gaz conçu pour l'extérieur n'est pas destiné à être installé sur un véhicule récréatif ou unbateau.
14. Ne tentez pas de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé.
15. N'utilisez pas le barbecue s'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les pièces sont fixées solidement et resserrées en place.
16. Maintenez tout objet ou surface combustible à une distance d'au moins 127 cm (50 pouces) du barbecue, et ce, en tout temps. N'utilisez PAS ce barbecue ou tout autre appareil au gaz dans un endroit clos ou près de constructions combustibles non protégées.
17. N'utilisez pas le barbecue dans une atmosphère explosive. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
18. N'essayez pas d'utiliser ni d'assembler le barbecue s'il manque des pièces ou si elles sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

MISE EN GARDE - Prévention des brûlures

1. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas aux éléments en métal du barbecue jusqu'à ce qu'ils ne soient complètement refroidis (au moins 45 minutes) ou à moins d'utiliser des articles de protection (poignées, gants protecteurs, mitaines pour le barbecue, etc.)
2. Ne modifiez pas le barbecue d'aucune façon.
3. Nettoyez et inspectez le boyau de gaz avant chaque utilisation. Si vous constatez de l'usure ou de l'abrasion, ou s'il est coupé ou qu'il fuit, il est important de remplacer le boyau avant de faire fonctionner l'appareil. L'ensemble de tuyau de remplacement doit être conforme aux spécifications du fabricant.
4. Éloignez les boyaux de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes ou des débordements de graisse chaude.
5. Ne laissez jamais une bouteille de gaz pleine dans une voiture exposée à la chaleur ou dans un coffre de voiture. La chaleur entraînera une augmentation de la pression du gaz, ce qui risquerait de faire ouvrir la vanne de sécurité et de laisser le gaz s'échapper.
6. **Garder tout cordon électrique et à loin de toutes surfaces chauffantes.**

Emplacements sécuritaires pour utiliser ce barbecue conçu pour l'extérieur

DANGER:

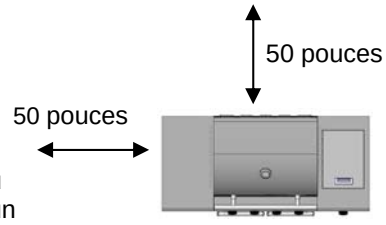
N'utilisez jamais ce barbecue conçu pour l'extérieur à l'intérieur de tout bâtiment, garage, remise ou passage recouvert, ou à l'intérieur de tout bateau, caravane ou véhicule récréatif. Vous préviendrez ainsi les risques d'incendie et la possibilité d'empoisonnement au monoxyde de carbone ou d'asphyxie.

AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas cet appareil sous des matériaux inflammables ou dans un endroit couvert (p. ex., auvents, vérandas, parasols, ou belvédères).

Avant de l'allumer, assurez-vous toujours que ce barbecue n'est pas placé sous le surplomb d'une maison, d'un garage ou d'autre structure. Une construction en surplomb fera dévier les montées de flammes intermittentes et la chaleur par rayonnement dans la structure même, ce qui pourrait causer un incendie.

Assurez-vous toujours de placer ce barbecue à plus de 127 cm (50 pouces) de tout immeuble ou matériel combustible avant de l'allumer et de ne pas ranger d'essence ou d'autres substances volatiles à proximité du barbecue. (Voir le schéma ci-contre). La température d'un incendie de graisse ou de la chaleur par rayonnement pourrait être suffisante pour allumer un combustible ou des substances volatiles à proximité. Placez toujours ce barbecue à un endroit où il y a suffisamment d'air de combustion et de ventilation mais jamais dans la trajectoire directe d'un vent fort.



Ne laissez jamais le barbecue allumé sans surveillance afin de prévenir l'éruption d'incendies de graisse non maîtrisés.
N'essayez jamais de déplacer ce barbecue lorsqu'il est allumé ou encore chaud pour prévenir les blessures possibles.

Ne rangez jamais d'essence ou d'autres substances volatiles inflammables à proximité d'appareils générant de la chaleur pour éviter les risques d'incendie.

Assurez-vous toujours que l'installation de ce barbecue est conforme aux exigences de tous les codes locaux ou qu'en l'absence de tels codes applicables, elle est conforme au Code national de gaz naturel ANSI Z223,NFPA 54 ou CAN/CGA-B149.2.

DANGER – Utilisation sécuritaire du gaz

Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux s'il est manipulé incorrectement. Soyez informé de ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit au propane.

Caractéristiques du propane : inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air et s'accumulant au sol ou dans les endroits plus bas.

- À son état naturel, le gaz propane est inodore. Pour votre sécurité, un odorisant a été ajouté.
- À son contact, le propane peut causer des brûlures par le froid sur la peau.
- Ce barbecue a été conçu pour une utilisation au gaz propane seulement.
- N'utilisez jamais une bouteille de propane dont le corps, la vanne, le collier ou le socle est endommagé.
- Des bouteilles de propane bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane.

MISE EN GARDE:

- Il est essentiel de toujours garder propres le compartiment de la vanne du barbecue, ses brûleurs et les conduits d'aération.
- Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

Étape 1. Inspectez tous les tuyaux et raccords et assurez-vous qu'ils sont solidement fixés.

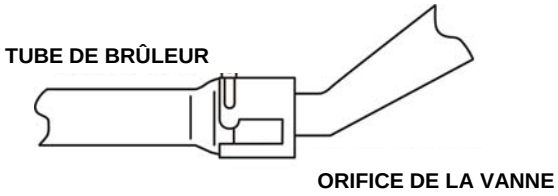
Étape 2. Vérifiez et nettoyez les tubes de brûleurs pour enlever les insectes et les nids d'insectes en retirant le brûleur et en insérant une brosse nettoyante à bouteille dans chaque tube, pour vous assurer que le passage est dégagé.

*** Un tube obstrué peut causer un feu sous le barbecue. ***

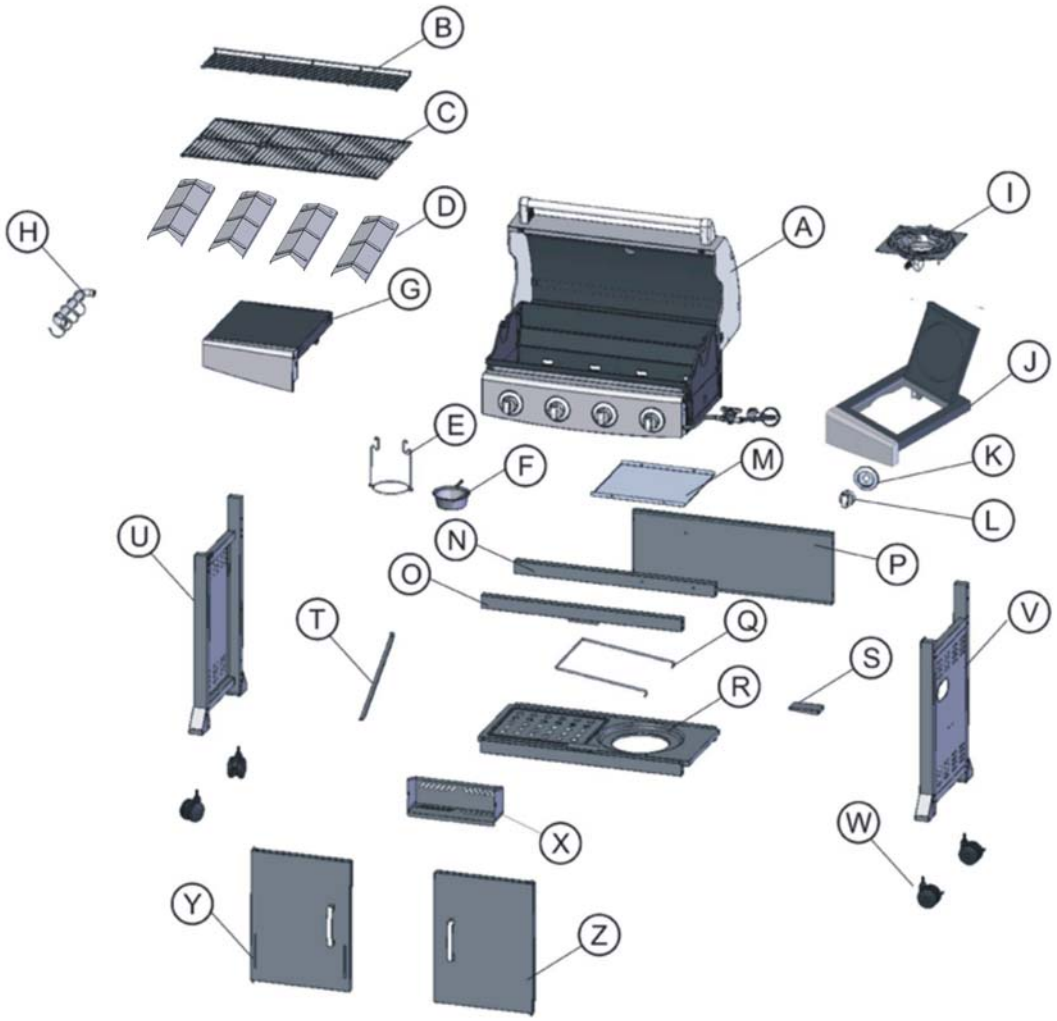
Étape 3. Assurez-vous que l'orifice de la vanne pointe en angle droit et qu'il est complètement inséré dans le tube du brûleur.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Une bouteille de gaz propane est requise pour le fonctionnement.
2. Ce barbecue n'est PAS conçu pour un usage commercial.
3. N'obstruez pas l'ouverture de la ventilation de la bonbonne.



Contenu de l'emballage



Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité
A	Corps du barbecue	1pce	J	Tablette droite	1pce	S	Support de bonbonne	1pce
B	Grille de réchaud	1pce	K	Support du bouton latéral	1pce	T	Bride de bonbonne	1pce
C	Grille de cuisson	3pces	L	Bouton de brûleur latéral	1pce	U	Panneau latéral gauche	1pce
D	Plaque de rayonnement	4pces	M	Plaque isolante	1pce	V	Panneau latéral droit	1pce
E	Support du Contenant à graisse	1pce	N	Traverse supérieure-arrière	1pce	W	Roulette	4pces
F	Contenant à graisse	1pce	O	traverse supérieure-avant du chariot	1pce	X	Panier de rangement	1pce
G	Tablette gauche	1pce	P	Panneau arrière du chariot	1pce	Y	Porte gauche	1pce
H	Crochet pour outils	1pce	Q	Fil de la bride de bonbonne	1pce	Z	Porte droite	1pce
I	Brûleur latéral	1pce	R	Panneau du fond du chariot	1pce			

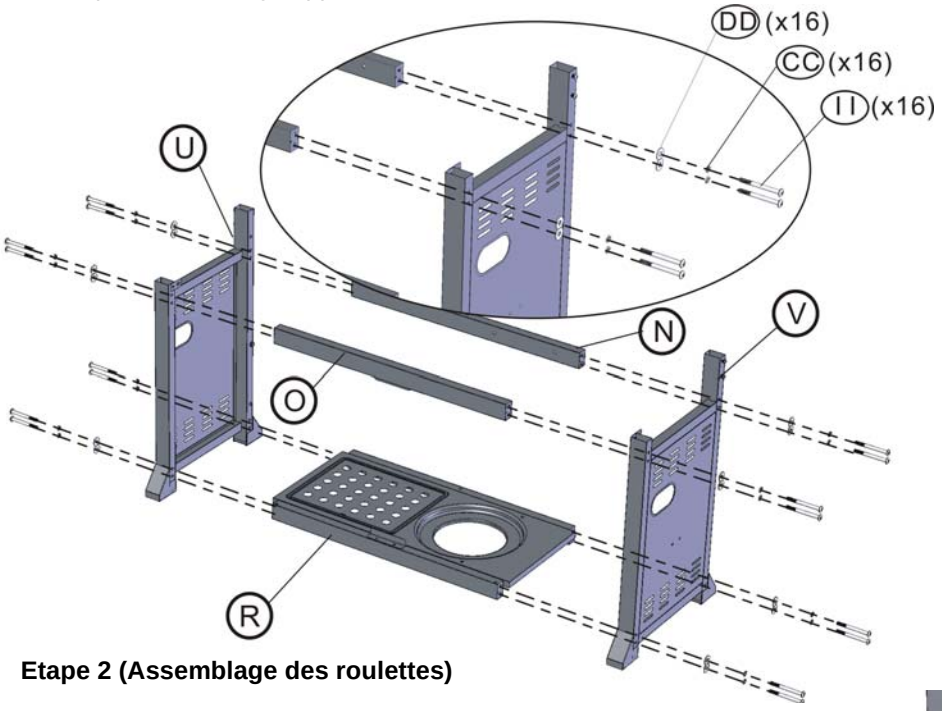
Quincaillerie d'assemblage

AA: 15 pces	BB: 4 pces	CC: 35 pces
Boulon	Boulon	Rondelle à ressort
DD: 35 pces	**EE: 6 pces**	**FF: 4 pces**
Rondelle plate	Boulon	Rondelle plate
GG: 4 pces	**HH: 1 pce**	**II: 16 pces**
Écrou	Vis d'obturation	Boulon
JJ: 1 pce	**KK: 1 pce**	
Tournevis	Clé	

La quincaillerie illustrée ci-dessus n'est pas mesurée à la taille exacte.
(Le tournevis est exigé pour l'assemblage et est inclus pour votre convenance)

Instructions pour l’assemblage

Enlevez toutes les pièces de la boîte d'emballage. Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes avant de commencer l'assemblage. Une fois que le gril est entièrement assemblé, vérifiez que chaque boulon est bien serré à fond. Au besoin, serrez encore en utilisant le tournevis fourni.
Temps d'assemblage approximatif: 40 minutes.

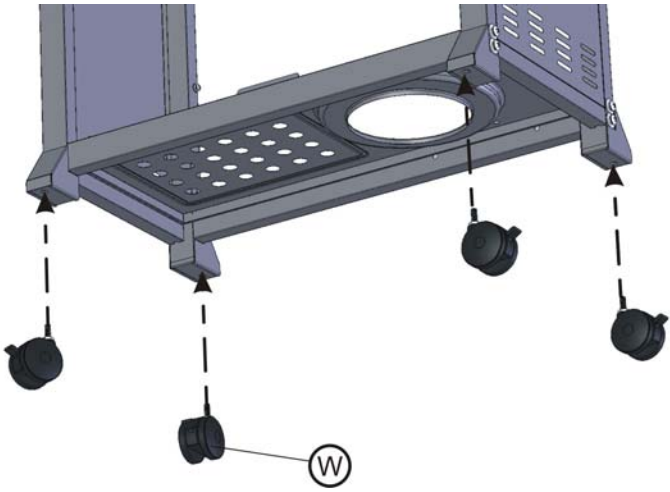


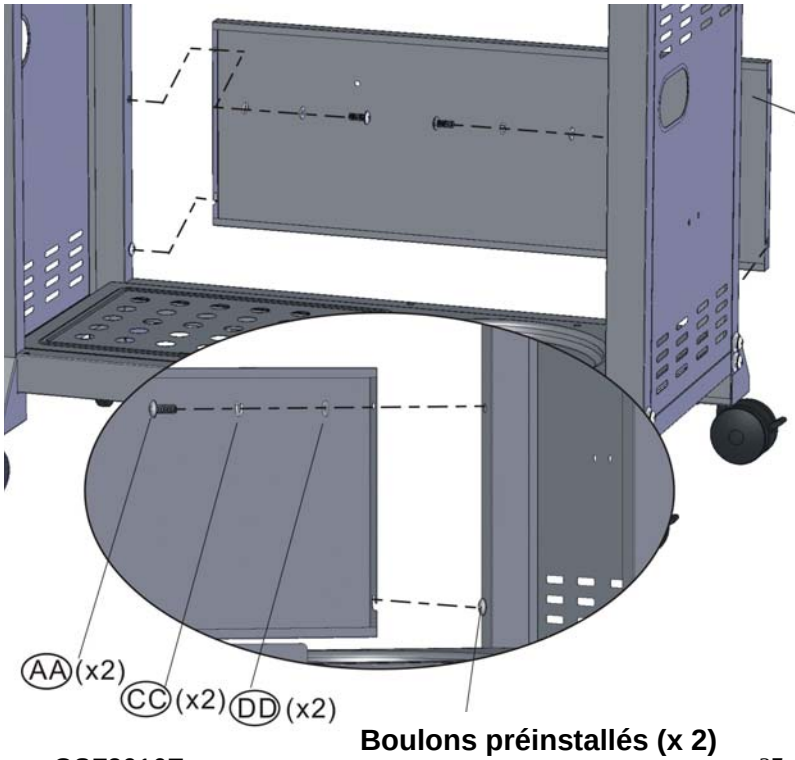
Etape 1 (Assemblage du chariot)

a) Alignez les trous de l`extrémité gauche du panneau de fond du chariot (R) avec les trous sur le panneau latéral gauche du chariot (U), puis insérez un boulon (II) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (DD) dans chaque trou. Serrez les boulons à la main jusqu`à bloquer. Répétez la même la procédure pour le côté droit.
b) Alignez les trous sur l`extrémité droit de la traverse supérieure-avant du chariot (O) avec les trous sur le panneau latéral droit du chariot (V), puis insérez un boulon (II) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (DD) dans chaque trou perforé. Serrez les boulons à la main à fond. Répétez la même procédure pour l`extrémité gauche.
c) Répétez la procédure pour la traverse supérieur-arrière (N).
d) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

Etape 2 (Assemblage des roulettes)

a) Vissez une roulette (W) dans chaque trou sur le pied du panneau latéral du chariot jusqu`à bloquer.
b) Serrez tous les boulons avec le clé fourni.





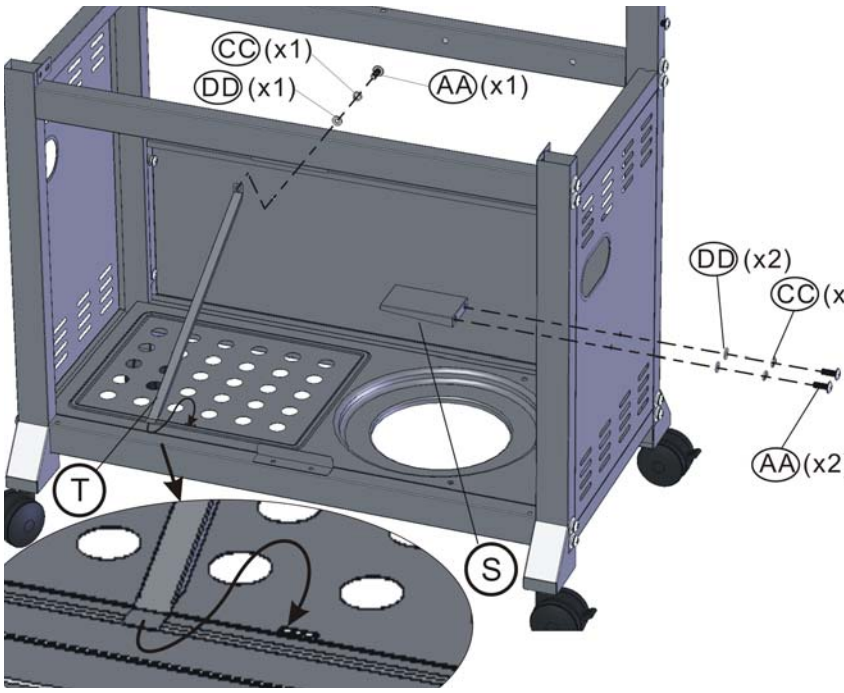
Boulons préinstallés (x 2)

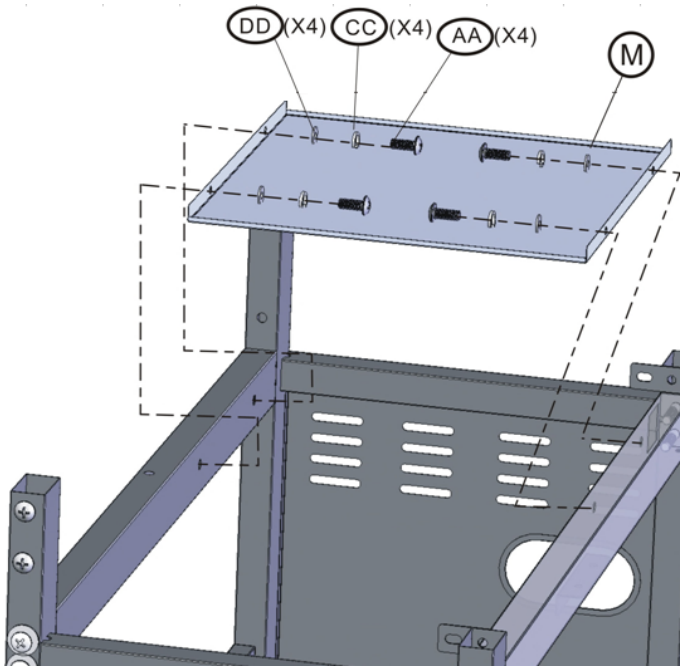
Etape 3 (Assemblage du panneau- arrière du chariot)

a) Détachez les boulons préinstallés sur la patte du panneau latéral du chariot et laissez 1/4 de longueur de boulon dépasser de la patte. Alignez le trou sur le panneau arrière du chariot (P) avec les deux boulons étendus à partir de la jambe. Abaissez le panneau arrière du chariot jusqu`à ce qu`il ferme sur place. Alignez le trou central sur la jambe du panneau latéral gauche du chariot avec le trou sur le panneau arrière du chariot (P), puis insérez un boulon (AA) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate(DD). Serrez les boulons à la main jusqu`à bloquer.
b) Répétez la même procédure pour le panneau arrière et le panneau latéral droit du chariot.
c) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

Etape 4

a) Insérez l`extrémité de support (T) dans le trou sur le panneau du fond de chariot comme montré. Alignez le trou sur autre l'extrémité de support (T) avec le trou sur le panneau arrière du chariot (P), insérez alors un boulon (AA) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (DD) dans le trou. Serrez à la main à fond.
b) Alignez les deux trous sur le support de la bonbonne (S) avec les deux trous sur le panneau latéral droit du chariot puis insérez un boulon (AA) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (DD) dans chacun des trous. Serrez à la main à fond.
c) Serrez tous les boulons à l'aide du tournevis fourni.



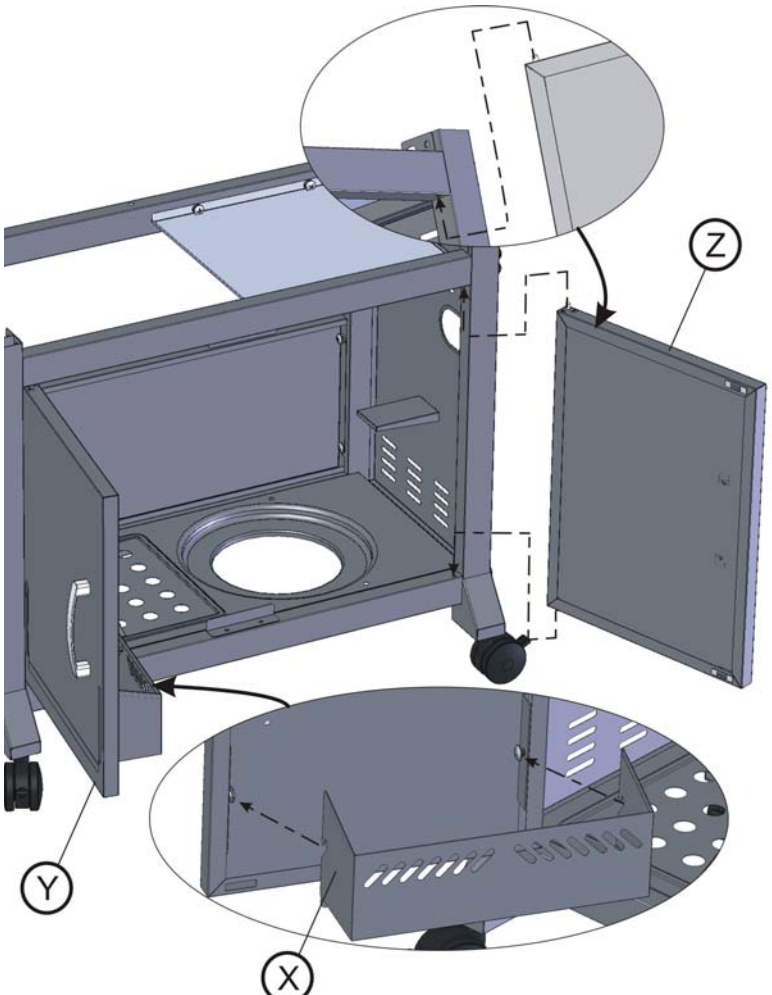


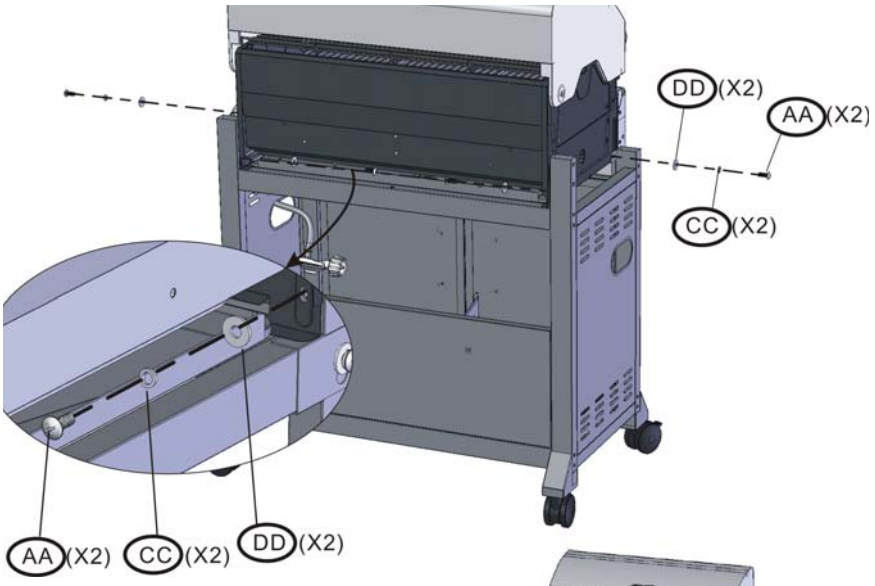
Etape 5 (Assemblage du panneau d'isolation thermique)

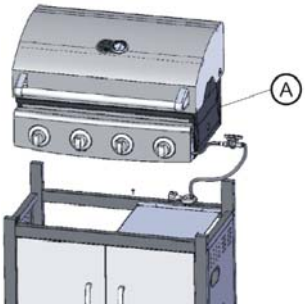
a) Alignez chaque trou sur le panneau d'isolation thermique (M) avec le trou sur la traverse supérieure –avant du chariot (O) et la traverse supérieure-arrière du chariot (N) puis insérez un boulon (AA) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (DD) dans les trous, puis serrez à la main à fond.
c) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

Etape 6 (Assemblage des portes et du panier de rangement)

a) Insérez la goupille inférieure de la porte droite (Z) dans le trou sur le panneau du fond de chariot (R).
b) Abaissez la goupille supérieure de la porte droite et insérez-la dans le trou sur la traverse supérieure-avant du chariot (O).
c) Répétez le procédé pour la porte gauche (Y).
d) Détachez les deux boulons préinstallés sur la porte gauche laissez 1/4 de longueur de boulon dépasser de la patte. Alignez les trous sur le panier de stockage (X) avec les deux boulons étendus à partir de la porte. Abaissez le panier de stockage jusqu`à ce qu`il ferme sur place.

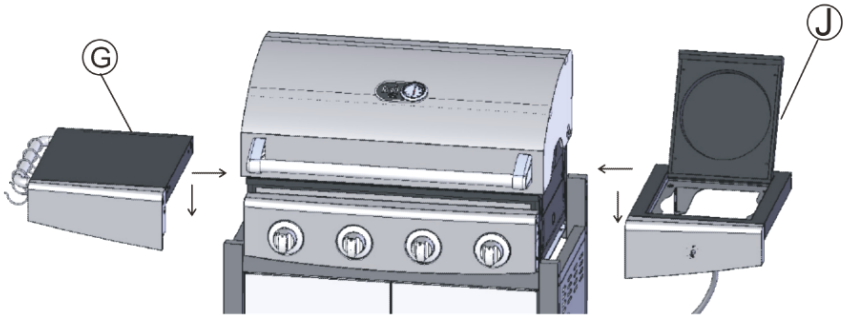


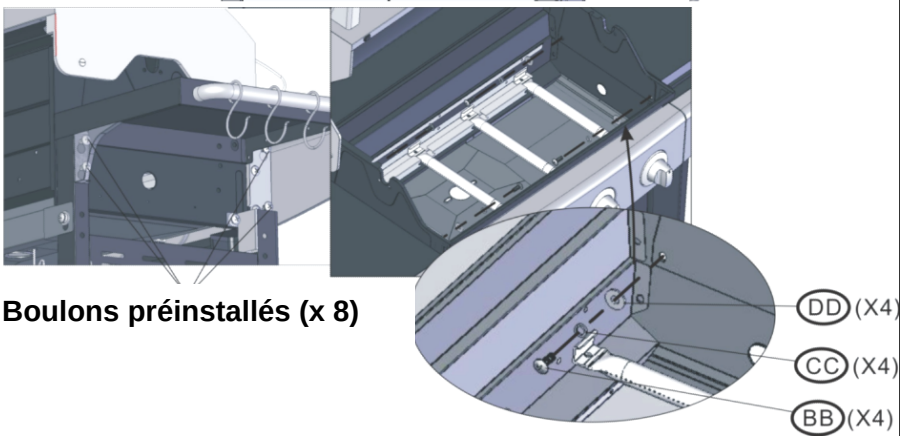




8éme Etape

a) Retournez la tablette gauche (G), puis alignez les trous sur le bout de la barre à crochet d'outils (H) avec les trous sur la tablette gauche (G).
b) Insérez un boulon (AA) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (DD) dans chaque trou.
Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.



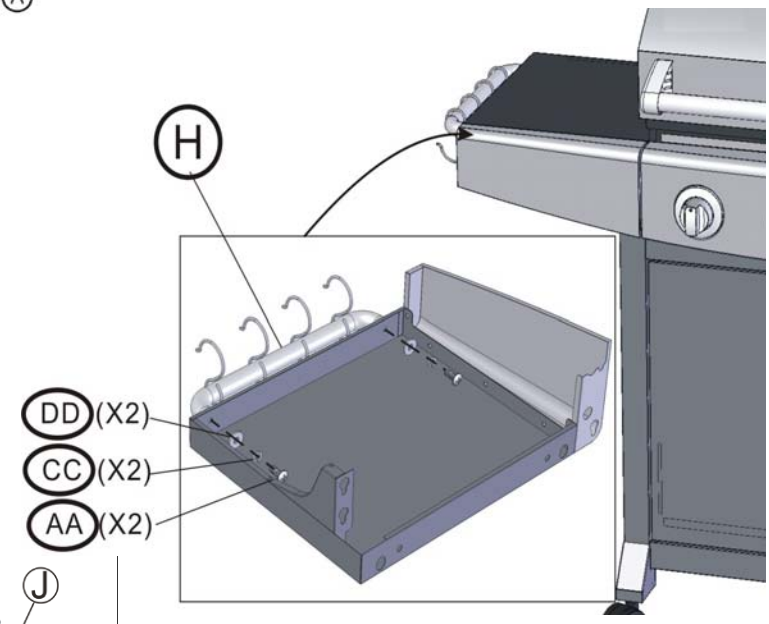


Boulons préinstallés (x 8)

7Eme Etape

a) Placez le corps du barbecue (A) sur le chariot
b) Alignez les trous sur les pattes-avant du chariot avec les trous sur corps du barbecue (A), puis insérez un boulon (AA) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (DD) dans chaque trou. Serrez à la main à fond.
c) Alignez les trous sur chaque patte arrière avec les trous sur le corps du barbecue. Insérez un boulon (AA) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (DD) dans chaque trou. Serrez à la main à fond.
d) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

Attention :
Déballez l'ensemble de régulateur avec boyau (situé sous le panneau de contrôle) avant de mettre le carter corps du barbecue sur le chariot, et retirez le régulateur avec boyau au panneau latéral du chariot avant de passer à l'étape suivante.

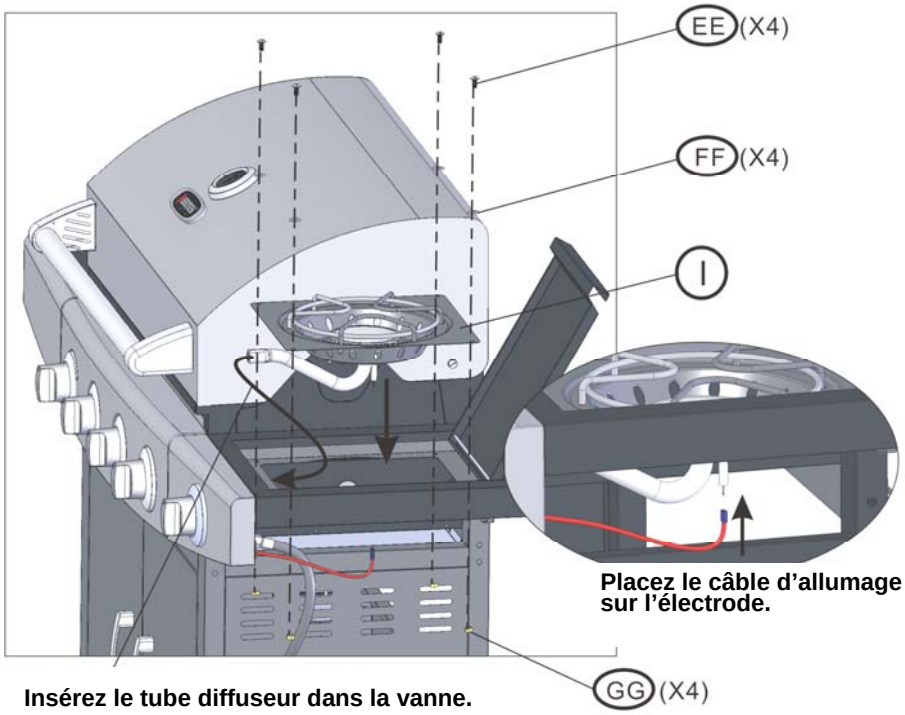


9Eme Etape

a) Détachez les quatre boulons préinstallés sur le coté du panneau de control et la patte arrière gauche du chariot, et laissez 1/4 de longueur de boulon dépasser de la patte, alignez les trous sur la tablette gauche avec les boulons qui dépassent, puis abaissez la tablette gauche jusqu`à ce qu`elle ferme sur place, Serrez à la main jusqu`à bloquer.
b) Alignez les deux trous sur le coté gauche du corps du barbecue avec les deux trous sur la tablette gauche. Insérez ensuite un boulon (BB), une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (DD) dans chaque trou. Serrez à la main à fond.
c) Répétez la même procédure pour la tablette droite.
d) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

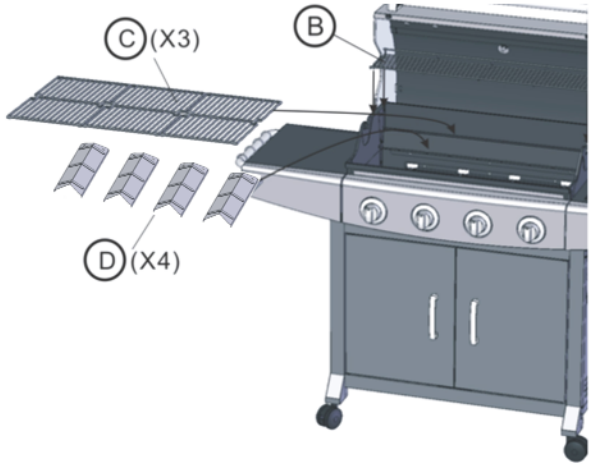
10[eme] Etape

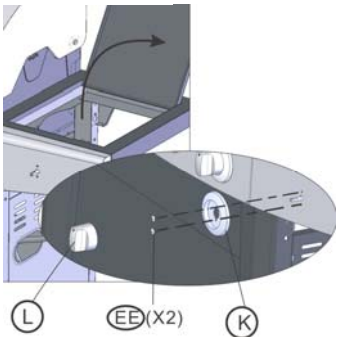
a) Alignez les trous sur le support du bouton latéral (K) avec les trous sur la tablette droite et la valve du brûleur latéral. Vissez un boulon (EE) dans chaque trou.
b) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni. Insérez le brûleur latéral (L) dans l`axe du bouton de la valve.
c) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral et placez le brûleur latéral (I) sur la tablette de droite. Connectez le tube de brûleur et la valve latéralel en recouvrant 0.78 pouce entre le tube et le bec.
d) Alignez les trous sur le brûleur latéral avec les trous sur la tablette de droite.
e) Insérez un boulon (EE) et une rondelle plate (FF) dans chaque trou et vissez à la main un écrou(GG) sur chaque boulon.
f) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.
g) Connectez le câble d`allumage du brûleur latéral en l`insérant sur l`électrode. Vérifiez que la connexion est sécurisée.



Placez le câble d'allumage sur l'électrode.

Insérez le tube diffuseur dans la vanne.

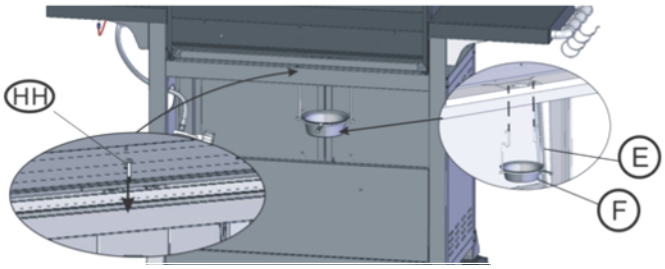


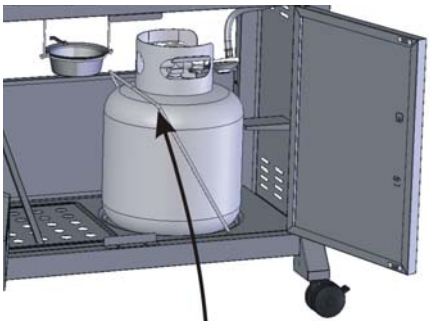


11[ème] Etape

a) Placez les quatre plaques de rayonnement(D) dans le barbecue sur les brûleurs.
b) Placez les trois grilles de cuisson (C) dans le barbecue sur les plaques de rayonnement.
c) Insérez les quatre embouts de la grille de réchaud (B) dans les trous sur le corps du barbecue.
d) Accrochez le contenant à graisse (E) dans les trous sur le plat à graisse et placez le contant à graisse (F) sur son support
e) Insérez un boulon et vissez le support d'arrêt (HH) dans le trou sur la traverse supérieure-arrière du chariot.

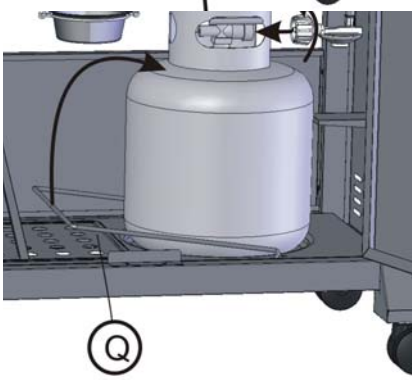
Mise en garde : N`enlevez pas le support d'arrêt **(HH) de la traverse arrière.**





12[ème] Etape

a) Insérez les deux lamguettes de la bride de bonbonne (N) dans les trous sur le support de bonbonne,
Placez la bonbonne sur son support et sécurisez-la en place utilisant le fil de la bride de bonbonne. Connectez la bonbonne au régulateur en vissant le collier sur la valve (voir le schéma à droite)
b) Vérifiez que toutes les connexions sont bien connectées et sécurisées



Aperçu du barbecue entièrement assemblé

Côté gauche

Côté droit

Mode d'emploi de votre barbecue

Mise en garde:
Utilisez uniquement le régulateur fourni. Si vous avez besoin d'une pièce de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut créer des conditions et un environnement dangereux.

La bonbonne de propane utilisée doit être fabriquée et identifiée conformément aux normes en vigueur relatives aux bonbonnes de gaz propane du U.S. Department of Transportation. Seules les bonbonnes dotées d'un dispositif reconnu de prévention des trop-pleins et portant la mention « propane » peuvent être utilisées. Ces bonbonnes doivent être dotées d'un dispositif de prévention des trop-pleins avec une poignée de vanne munie de trois « lobes » (pattes).

Il faut utiliser le régulateur de pression et l'ensemble de boyau fournis avec ce barbecue au propane. Si on utilise un régulateur de pression et un ensemble de boyau de rechange, il faut choisir ceux approuvés par le fabricant de cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur. Utilisez seulement une bouteille de gaz de 20 lb dotée d'un dispositif de raccord de bonbonne compatible au raccord d'appareils de cuisson pour l'extérieur. La bouteille doit être munie d'un collet protégeant la soupape. Prenez soin de ne pas échapper la bouteille de gaz et de ne pas la manipuler rudement. Déconnectez la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Il est permis d'entreposer l'appareil à l'intérieur UNIQUEMENT si la bonbonne de propane est déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être rangées à l'intérieur, hors de la portée des enfants. Elles ne devraient jamais être entreposées dans un immeuble, un garage ni dans tout autre espace clos. Il ne faut jamais les entreposer dans un endroit où la température peut excéder 125ºF).
Avant de faire le raccord, assurez-vous qu'aucun débris ne vient obstruer la tête de la bonbonne de propane, la soupape du régulateur, la tête ou les orifices du brûleur. Raccordez le régulateur et resserrez-le à la main fermement. Déconnectez le régulateur de la bouteille de propane lorsque le barbecue n'est pas utilisé. N'ENTRAVEZ PAS le flux d'air de combustion et de ventilation se rendant au barbecue. La bouteille de propane doit être munie d'un système permettant le retrait de la vapeur et d'un dispositif reconnu de prévention des trop-pleins.

DANGER:
Si les directives ci-dessous ne sont pas suivies exactement, un incendie pourrait survenir et causer la mort ou des blessures graves.
N'entreposez et n'utilisez jamais d'essence ou toute substance volatile à proximité de ce barbecue.
N'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange à proximité de ce barbecue ou de toute autre source de chaleur potentielle.
Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.

Avertissement:

N’entreposez pas de bouteille de gaz de rechange dans ce barbecue ou près de celui-ci.

Raccorder et déconnecter la bonbonne de propane

Raccorder et déconnecter l’alimentation en propane (pétrole liquéfié).

1. Placez toujours la bonbonne dans le support de bonbonne situé au fond du chariot.
2. Assurez-vous toujours que les valves des brûleurs sont fermées avant d’ouvrir celle de la bonbonne.
3. Avant d’effectuer le raccordement, assurez-vous qu’il n’y a pas de corps étranger dans la valve de la bonbonne, le raccord du régulateur et le tube ou et les trous du brûleur.
4. Branchez le régulateur à la bonbonne en insérant le raccord dans la valve, puis tournez la bague de serrage en sens horaire tout en tenant le régulateur pour l’empêcher de tourner (voir illustration ci-contre).
5. Débranchez la bonbonne lorsque le barbecue n’est pas utilisé.
6. Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position d’arrêt (OFF) avant de déconnecter l’alimentation en gaz.
7. Avant de déconnecter, assurez-vous que la valve de la bonbonne est en position d'arrêt (OFF).
8. Déconnectez toujours les régulateurs d’alimentation en gaz de la façon suivante : Détachez le collier de raccord en le faisant tourner d’une main dans le sens antihoraire et en tenant le régulateur de l’autre main et retirez de la valve de bonbonne la tige filetée du raccord de la valve. (Voir le schéma ci-contre).
   -Assurez-vous qu’il n’y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l’air pour assurer la combustion du gaz.
   -Assurez-vous que les ouvertures du logement de la bonbonne demeurent libres.
9. Mettez le capuchon protecteur sur la valve lorsque la bonbonne n’est pas utilisée. N’utilisez que le capuchon fourni avec la bonbonne ; tout autre type de capuchon pourrait entraîner une fuite de propane.

⚠ DANGER:

Pour prévenir le risque d’incendie ou d’explosion lorsque vous tentez de déceler les fuites :

1. Vérifiez toujours les fuites de la façon indiquée ci-dessous avant d'allumer le barbecue ou chaque fois qu'une bouteille est raccordée et prête à utiliser.
2. Ne fumez pas et n'acceptez pas la présence d’autres sources d'allumage sur les lieux lorsque vous vérifiez les fuitesEffectuez la vérification des fuites à l’extérieur dans un endroit bien ventilé.
3. N’utilisez pas d’allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
4. N’utilisez pas le barbecue tant que toutes les fuites n’ont pas été colmatées. Si vous ne pouvez colmater une fuite, débranchez immédiatement l’alimentation et appelez un service de réparation d’appareils au gaz ou votre fournisseur local de gaz.

Vérification des fuites

1. Préparez de 60 à 90 ml (de 2 à 3 oz) de solution pour la vérification des fuites en mélangeant une part de savon à vaisselle liquide et trois parts d’eau.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF ».
3. Vaporisez la solution sur le raccord entre la vanne de la bouteille et le régulateur. (Voir le schéma ci-contre).
4. Examinez la solution sur le raccord et recherchez la présence de bulles. S’il n’y a pas de bulles, le raccord est sécuritaire. .
5. Si des bulles se forment, c'est qu'il y a une fuite. Passez à l'étape 6.
6. Déconnectez le régulateur de la bouteille, puis rebranchez-le. Assurez-vous que le raccord est sécuritaire.
7. Vérifiez de nouveau à l’aide de la solution savonneuse.
8. Si des bulles continuent de se former, remplacez la bonbonne de propane.

Allumage du barbecue

⚠ DANGER:

L’omission d’ouvrir le couvercle pendant l’allumage des brûleurs du barbecue ou le fait de ne pas attendre cinq minutes pour permettre aux gaz de se dissiper si le barbecue ne s'allume pas peut entraîner une explosion pouvant causer des blessures graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT:

Pour éviter des blessures, ne gardez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous vous apprêtez à allumer les brûleurs principaux.

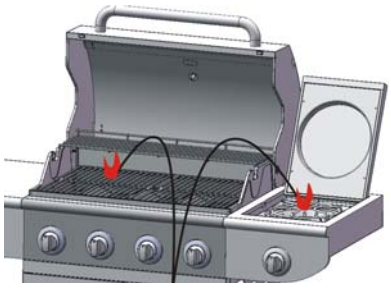
Brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle du barbecue avant l’allumage.

AVERTISSEMENT: Tenter d'allumer un brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion. Assurez-vous que rien ne bloque la circulation de l'air vers l'appareil. Des araignées ou autres insectes peuvent faire leur nid dans le tube du brûleur et en bloquer l'orifice. Un tube de brûleur obstrué peut causer un feu sous l'appareil.

2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt (OFF).
3. Ouvrez la valve de la bonbonne de propane
4. Pour allumer les brûleurs, enfoncez un des boutons de contrôle à la fois et tournez-le vers la position <<max>> jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. (Voir le schéma ci-contre).
5. Le déclic indique que l'allumage est activé. Si le brûleur ne s'allûme pas, répétez 2 ou 3 fois.
6. Si le brûleur ne s'allûme pas dans 5 secondes, remettez le bouton à la position <<fermée>> fermée et attendez 5 minutes avant d'essayer à nouveau.
7. Relâchez immédiatement le bouton dès que le brûleur est allumé.
8. Pour allumer les autres brûleurs, répétez la même procedure pour le brûleur adjacent et continuez dans l'ordre.
9. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage des brûleurs principaux à l'aide du bâton allumeur



1. Insérez une allumette à l'extrémité du bâton d'allumage. Allumez l'allumette.
2. Une fois l'allumette allumée, insérez la flamme par le trou de la pièce centrale du barbecue afin d'atteindre les orifices du brûleur. (Voir le schéma ci-contre).
3. Appuyez sur le bouton de la vanne et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position élevée (HIGH). Le brûleur devrait immédiatement s'allumer. Pour allumer d'autres brûleurs, au besoin, répétez les mêmes étapes en commençant par le brûleur adjacent et en les allumant dans l'ordre.
4. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Précautions:

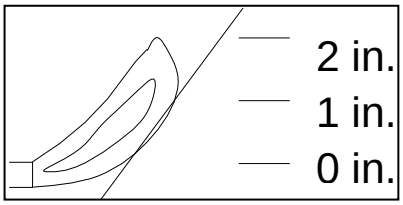
1. Après avoir procédé à l'allumage, examinez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.
2. Si la flamme du brûleur s'éteint pendant que l'appareil est en marche, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Ouvrez le couvercle et laissez le gaz s'échapper pendant au moins 5 minutes avant de procéder de nouveau à l'allumage.
3. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, faites-le fonctionner pendant environ 15 minutes en maintenant le couvercle fermé et en réglant le bouton de commande du gaz à la position élevée (HIGH), de façon à assurer un nettoyage thermique des pièces internes et à dissiper l'odeur provenant du processus de fabrication et de la peinture.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou inflammables. Ceux-ci pourraient endommager certaines pièces du barbecue et provoquer un incendie.

Brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le brûleur latéral.
2. Assurez-vous que le bouton de commande est à la position d'arrêt (OFF).
3. Ouvrez la valve de la bonbonne de propane.
4. Pour allumer les brûleurs, enfoncez un des boutons de contrôle à la fois et tournez-le vers la position <<max>> jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
5. Le déclic indique que l"allumage est activé. Si le brûleur ne s'allûme pas, répétez 2 ou 3 fois.
6. Si le brûleur ne s'allûme pas dans 5 secondes, remettez le bouton à la position <<fermée>> horaire et attendez 5 minutes avant d'essayer à nouveau.
7. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage du brûleur latéral à l'aide du bâton d'allumage

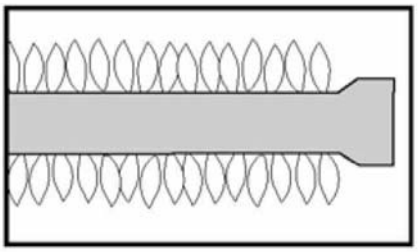
1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert pendant que le brûleur est allumé.
2. Retirez le bâton d'allumage et fixez une allumette à son extrémité. Allumez l'allumette.
3. Une fois l'allumette allumée, maintenez la flamme à proximité des orifices du brûleur. (Voir le schéma ci-contre). Appuyez le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position élevée (HIGH). Le brûleur devrait immédiatement s'allumer.
4. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.



Examinez la hauteur de la flamme une fois le brûleur allumé.
La flamme devrait être bleu-jaune et d'une hauteur variant entre 2,54 cm et 5 cm (1 po et 2 po).

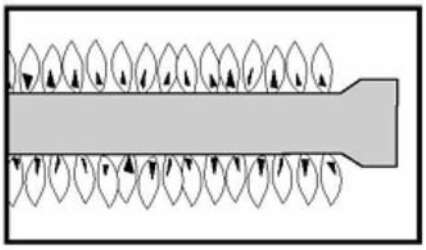
Vérifiez que le brûleur est bien allumé et que la combustion est appropriée (voir les figures A, B et C ci-dessous). Si la combustion est anormale, consultez la section *Dépannage* à la page 20 pour des mesures correctives.

FIG. A



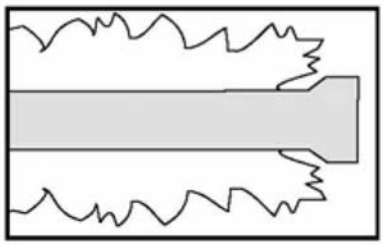
Combustion normale : faibles flammes bleues dont les extrémités sont jaunes et mesurant de 2,54 cm à 5 cm (1 po à 2 po).

FIG. B



Combustion déréglée : flammes bleues fortes et bruyantes – trop d'air.

FIG. C

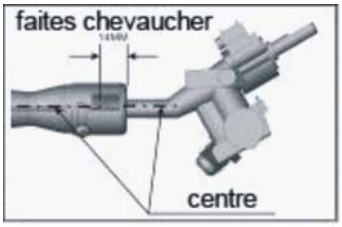


Combustion faible : flammes jaunes vacillantes – pas assez d'air.

Installation et réglage du brûleur

Pour l'installation du brûleur, son extrémité doit pointer vers le haut.

1. Dévissez la vis du tube du diffuseur.
2. Réglez la flamme en tournant la bague située sur la tête du tube du diffuseur.
3. Serrez la vis et assurez-vous qu'elle est fixée.



1. Faites chevaucher de 1,98 cm (0,78 po) le tube du diffuseur et la buse lors de l'assemblage.
2. Maintenez alignés le centre du tube du diffuseur et celui de la buse.

Montées de flammes

Des montées de flammes se produisent parfois lorsque les aliments coulent sur la plaque de distribution de la chaleur ou les brûleurs. Un minimum de flammes est normal et souhaitable, puisqu'elles aident à donner un goût unique aux aliments cuits au barbecue. Il est cependant nécessaire de contrôler l'intensité des montées de flammes afin de diminuer les risques d'incendie et d'éviter de brûler ou de cuire inégalement les aliments.

AVERTISSEMENT :

Surveillez toujours attentivement le barbecue lorsqu'il est allumé. Réglez l'intensité des flammes à faible (LOW) ou à arrêt (OFF) si les montées de flammes s'intensifient.

Éteindre les brûleurs

1. Tournez toujours le bouton de commande du gaz dans le sens horaire jusqu'à la position élevée (HIGH), puis appuyez le bouton et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt (OFF). Ne tournez jamais le bouton de commande sans l'enfoncer, cela pourrait l'endommager.
2. Fermez rapidement la bouteille de propane.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

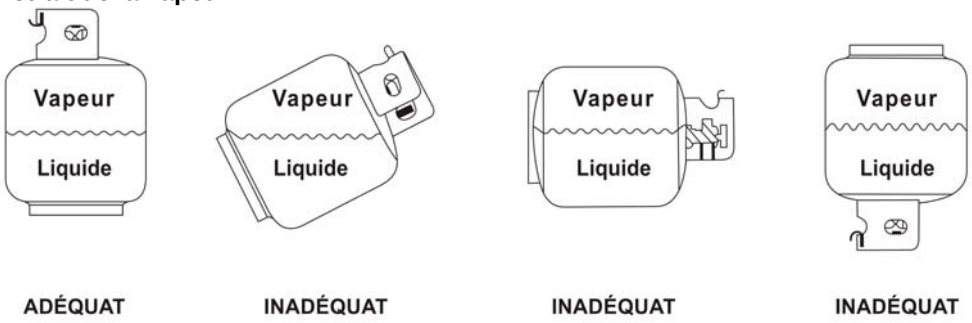
Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit

- Les nouveaux régulateurs sont munis d'un dispositif de sécurité qui restreint l'alimentation en gaz en cas de fuite. L'utilisation non sécuritaire du barbecue peut cependant activer le dispositif de sécurité sans qu'il y ait fuite de gaz.
- Un arrêt soudain de l'alimentation en gaz se produit habituellement lorsque le robinet de la bonbonne de propane est ouvert rapidement, ou lorsqu'il est ouvert alors qu'un bouton de commande de brûleur est en position ouverte.
- Pour vous assurer que le procédé est appliqué efficacement et de façon sécuritaire, veuillez suivre attentivement ces instructions :
  1. Fermez le robinet de la bonbonne de propane.
  2. Tournez tous les boutons de commande de brûleur à la position d'arrêt (OFF).
  3. Déconnectez le régulateur de la bonbonne de propane.
  4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
  5. Tournez les boutons de commande du brûleur à la position élevée (HIGH).
  6. Attendez au moins une (1) minute.
  7. Tournez les boutons de commande à la position d'arrêt (OFF).
  8. Attendez au moins cinq (5) minutes.
  9. Reconnectez le régulateur à la bonbonne de propane.
  10. Tournez lentement le robinet de bonbonne de propane, un quart de tour à la fois, jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert.

11. (Assurez-vous que le couvercle soit ouvert pour ce qui suit.). Pour les barbecues à allumage automatique, appuyez le bouton de commande désiré et tournez dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que vous entendiez le déclic d'allumage.
12. Une fois le premier brûleur avant allumé, tournez les autres boutons de commande à la position élevée (HIGH). **Si votre barbecue est muni de plus de deux brûleurs, mettez-les en marche UN À LA FOIS.
13. Une fois tous les brûleurs avant ouverts, fermez le couvercle du barbecue.
14. Attendez de 10 à 15 minutes; la température devrait atteindre de 204,4 °C à 232,2 °C (de 400 °F à 450 °F).

AVERTISSEMENT:

Le robinet de la bonbonne de propane doit toujours être au-dessus de la position horizontale afin de permettre uniquement le retrait de la vapeur.



Entretien

IMPORTANT : Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le couvrir, afin de prévenir la corrosion causée par la condensation.

Mise en garde:

Le nettoyage et l'entretien du barbecue doivent toujours se faire une fois que celui-ci est refroidi, après que vous ayez fermé l'alimentation en carburant à l'aide du cadran de réglage et déconnecté la bouteille de propane. NE nettoyez AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagerait le fini.

Nettoyage

En procédant au brûlage après chaque utilisation du barbecue (après environ 15 minutes), vous préviendrez l'accumulation d'une trop grande quantité de résidus de nourriture.

Produits de nettoyage recommandés :

Savon à vaisselle liquide doux — Eau chaude
Tampon à récurer en nylon — Brosse métallique
Trombone — Couteau à mastiquer ou grattoir
Air comprimé

N'utilisez PAS de produits nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures

Utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude pour nettoyer. Rincez soigneusement à l'eau.

Surface intérieure

Si les parois intérieures du couvercle du barbecue présentent l'aspect de la peinture qui s'écaille, c'est que les résidus de graisse cuite ont été transformés en carbone et se décollent. Nettoyez-les soigneusement à l'aide d'une puissante solution de savon à vaisselle liquide et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement.
Parois intérieures du fond du barbecue : Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir ou d'un tampon à récurer. Nettoyez à l'aide d'une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher.
Grilles de cuisson : Les grilles de porcelaine ont une composition proche de celle du verre. Elles doivent être manipulées avec soin. Utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux ou de bicarbonate de soude et d'eau chaude pour les nettoyer. Vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive sur les taches rebelles. Rincez à l'eau.
Plaques de distribution de la chaleur : Nettoyez les résidus à l'aide d'une brosse métallique et lavez à l'eau savonneuse. Rincez à l'eau.
Bac ramasse-graisse : Videz périodiquement le bac et utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude pour le nettoyer.

Nettoyage de l'ensemble de brûleur

1. Fermez l'alimentation en gaz en tournant les boutons de commande du barbecue et le robinet de la bouteille de propane.
2. Retirez les grilles de cuisson et la plaque de distribution de la chaleur.
3. Retirez le bac ramasse-graisse.
4. Retirez le brûleur en dévissant l'écrou situé sous le « pied » du brûleur à l'aide d'un tournevis et de pinces.
5. Soulevez le brûleur et éloignez-le de l'orifice du robinet de gaz.

6. Nettoyez l’entrée du brûleur (le tube du diffuseur) à l’aide d’air comprimé ou d’une petite brosse à bouteille.
7. Enlevez tous les résidus d’aliments et les saletés de la surface extérieure du brûleur.
8. Nettoyez tout orifice obstrué à l’aide d’une broche rigide (tel qu’un trombone déplié).
9. Vérifiez si le brûleur est endommagé (s’il présente des fissures ou des trous). Si c’est le cas, remplacez-le par un nouveau brûleur. Sinon, réinstallez-le. Assurez-vous que les orifices du robinet de gaz sont correctement positionnés, c’est-à-dire qu’ils pointent directement vers l’entrée du brûleur (le tube du diffuseur). Vérifiez aussi l’emplacement de l’électrode à étincelle.

Dépannage

Problème	**Cause possible**	**Prévention - solution**
Le brûleur ne s'allume pas à l’aide du bouton de commande.	Les fils ou l’électrode sont recouverts de résidus de cuisson. L'électrode ou les brûleurs sont mouillés. L’électrode est fissurée ou fendue. Des étincelles sont visibles à la fissure. Un fil est mal raccordé ou est déconnecté.	Nettoyez le fil ou l’électrode à l’aide d’alcool à friction. Essuyez avec un chiffon. Remplacez l’électrode. Reconnectez le fil ou remplacez l’ensemble électrode et fil.
Le brûleur ne s'allume pas à l’aide d’une allumette.	Il n’y a pas d’alimentation en gaz. L’écrou de raccord et le régulateur ne sont pas raccordés. L’alimentation en gaz est obstruée. La connexion est rompue entre le brûleur et le robinet. Il y a des toiles d’araignées ou des nids d’insectes dans le diffuseur. Les orifices du brûleur sont obstrués.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Si c’est le cas, remplacez-la ou remplissez-la. Si la bouteille de propane n’est pas vide, consultez la section **« Procédé de rétablissement de la soupape d’excès de débit »** à la page 35. Tournez l'écrou de raccord d'un demi-tour à trois quarts de tour de plus, jusqu’à ce qu’il soit solidement fixé. Serrez UNIQUEMENT à la main; n’utilisez pas d’outils. Nettoyez les tubes du brûleur. Vérifiez si des tuyaux sont pliés. Reconnectez le brûleur et le robinet. Nettoyez le diffuseur. Nettoyez les orifices du brûleur.
Il y a baisse soudaine du débit de gaz ou la hauteur de flamme est réduite.	Il n’y a plus de gaz. Le dispositif d’excès de débit a peut-être été activé.	Vérifiez si la bouteille de propane contient suffisamment de gaz. Consultez la section **« Procédé de rétablissement de la soupape d’excès de débit »** à la page 35.
Combustion irrégulière. La flamme ne se propage pas sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
La flamme est jaune ou orangée.	Le nouveau brûleur contient des résidus d’huile. Il y a des toiles d’araignées ou des nids d’insectes dans le diffuseur. Il y a des résidus de nourriture, de la graisse ou du sel sur le brûleur. Le diffuseur reliant le robinet et le brûleur est mal aligné.	Fermez le couvercle du barbecue et faites-le chauffer pendant 15 minutes. Nettoyez le diffuseur. Nettoyez le brûleur. Assurez-vous que le diffuseur du brûleur est bien connecté au robinet.
La flamme s’est éteinte.	Il y a des vents violents Les réserves de gaz propane sont faibles. La soupape d’excès de débit a été activée.	Tournez le barbecue pour bloquer le vent ou augmentez l’intensité de la flamme. Remplacez ou remplissez la bouteille de propane. Consultez la section « **Procédé de rétablissement de la soupape d’excès de débit** » à la page 35.
Montée de flammes	Accumulation de graisse Trop de gras dans les viandes La température de cuisson est trop élevée.	Nettoyez le barbecue. Enlevez la graisse des viandes avant de les faire cuire. Ajustez (réduisez) la température en conséquence.

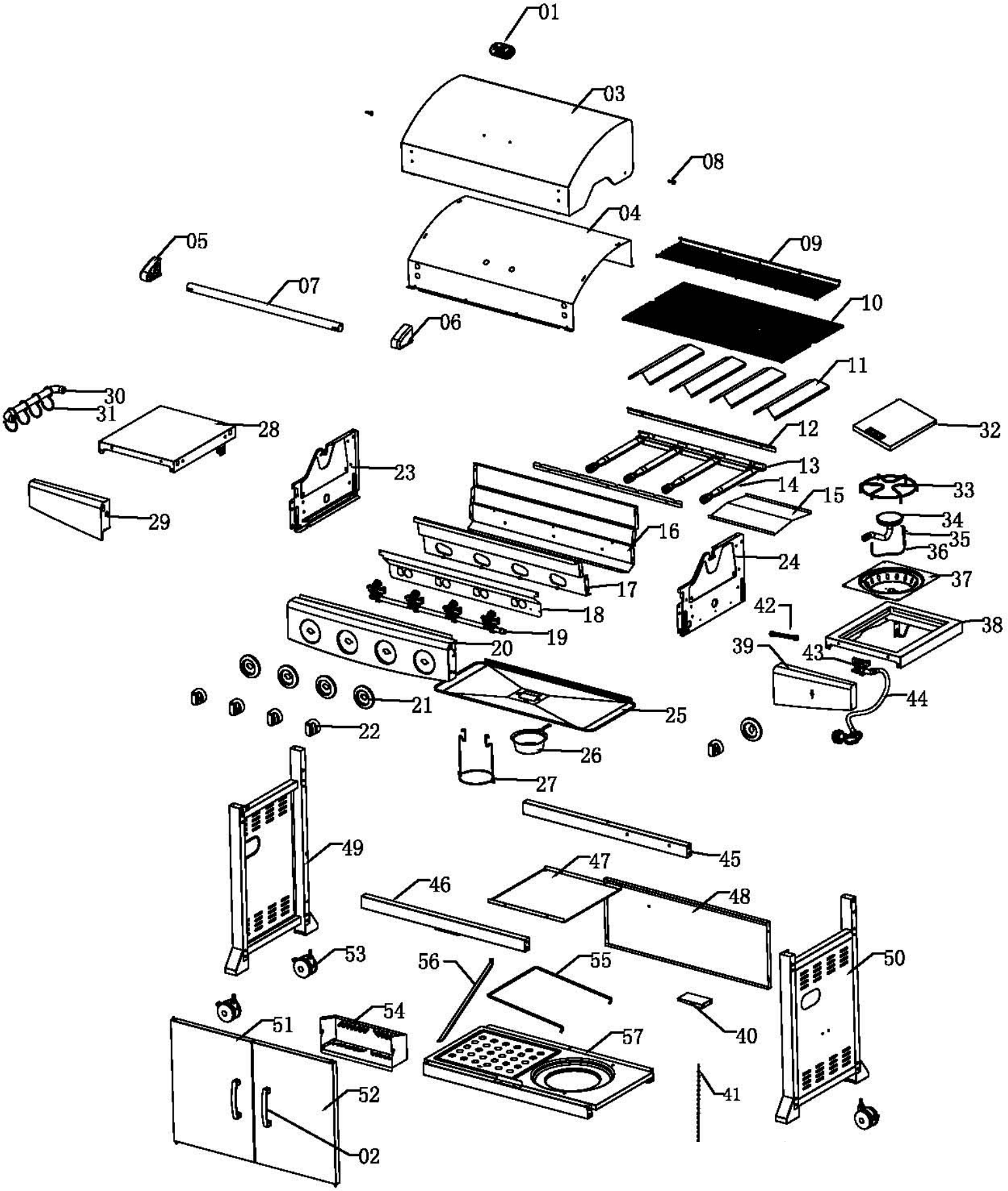
Feu de graisse persistant	La graisse est emprisonnée par les accumulations de nourriture autour du système du brûleur.	Tournez les boutons à la position d'arrêt (OFF). Coupez l'alimentation provenant de la bouteille de propane. Gardez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. Une fois le barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme (feu dans les tubes de brûleur)	Le brûleur ou ses tubes sont obstrués.	Nettoyez le brûleur et ses tubes.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	Le couvercle est fait en acier inoxydable et n'est pas peint.	Les accumulations de graisse ont été cuites et transformées en carbone, et elles s'écaillent. Nettoyez-le soigneusement.
Flamme irrégulière	Mauvaise circulation de l'air Les flammes normales sont bleues avec des extrémités jaunes, et elles mesurent 1,27 cm (½ po). Pas assez d'air : flammes vacillantes jaunes ou orangées. Trop d'air : flammes bleues bruyantes.	Si les flammes sont jaunes ou orangées, ouvrez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu'à ce que les flammes soient normales. Si les flammes sont bleues et bruyantes, fermez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu'à ce que les flammes soient normales. *Les modèles fonctionnant au propane doiventêtre ouverts d'au moins 3 mm (1/8 po).

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour les pièces de rechange, communiquer avec le service à la clientèle au 1-855-630-5390, de 7 h à 16 h, HNE, du lundi au vendredi.

Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité
1	THERMOMÈTRE	1pce	20	PANNEAU DE COMMANDE	1pce	39	PANNEAU DE LA TABLETTE DE DROITE	1pce
2	POIGNÉE DE PORTE	2pces	21	FACETTE	5pces	40	SUPPORT DE BONBONNE	1pce
3	COUVERCLE	1pce	22	BOUTON	5pces	41	TIGE D'ALLUMAGE	1pce
4	DOUBLURE DE COUVERCLE	1pce	23	PANNEAU GUCHE DU CHARIOT	1pce	42	BOYAU DE GAZ	1pce
5	SIÈGE DE POIGNÉE DE GAUCHE	1pce	24	PANNEAU DROIT DU CHARTIOT	1pce	43	VALVE DU BRÛLEUR LATÉRAL	1pce
6	SIÈGE DE POIGNÉE DE DROITE	1pce	25	PLATEAU DE GRAISSE	1pce	44	REGULATEUR	1pce
7	POIGNÉE DE COUVERCLE	1pce	26	CONTENANT GRAISSE	1pce	45	TRAVERSE ARRIÈRE DU CHARIOT	1pce
8	GOUPILLE DE COUVERCLE	2pces	27	SUPPORT DE CONTENANT DE GRAISSE	1pce	46	TRAVERSE AVANT DU CHARIOT	1pce
9	GRILLE DE RÉCHAUD	1pce	28	TABLETTE GAUCHE	1pce	47	ISOLANT THERMIQUE DE LA BONBONNE	1pce
10	GRILLE DE CUISSON	3pces	29	PANNEAU DE TABLETTE DE GAUCHE	1pce	48	PANNEAU ARRIÈRE DU CHARIOT	1pce
11	PLAQUE DE RAYONNEMENT	4pces	30	SUPPORT DE CROCHET	1pce	49	PANNEAU GAUCHE DU CHARIOT	1pce
12	SUPPORT DE PLAQUE DE RAYONNEMENT	2pces	31	CROCHET À OUTILS	4pces	50	PANNEAU DROIT DU CHARIOT	1pce
13	SUPPORT BRÛLEUR	1pce	32	COUVERCLE DU BRÛLEUR LATÉRAL	1pce	51	PORTE GAUCHE	1pce
14	BRÛLEUR PRINCIPAL	4pces	33	CADRE DU BRÛLEUR LATÉRAL	1pce	52	PORTE DROITE	1pce
15	ÉCRAN DE GRAISSE	1pce	34	BRÛLEUR LATÉRAL	1pce	53	ROULETTE PIVOTANTE	4pces
16	PANNEAU ARRIÈRE DU CORPS DE BARBECUE	1pce	35	ÉLECTRODE BRÛLEUR LATÉRAL	1pce	54	PANIER DE RANGEMENT	1pce
17	PANNEAU AVANT DU CORPS DE BARBECUE	1pce	36	FIL D'ALLUMAGE BRÛLEUR LATERAL	1pce	55	CLIP DE RÉSERVOIR	1pce
18	ISOLANT THERMIQUE	1pce	37	SUPPORT DU BRÛLEUR LATÉRAL	1pce	56	ISOLANT THERMIQUE	1pce
19	VALVE PRINCIPALE	1pce	38	TABLETTE DE DROITE	1pce	57	PANNEAU INFÉRIEUR DU CHARIOT	1pce

Vue éclatée


01
03
08
04
05
09
07
10
06
11
30
31
28
12
32
23
13
14
15
33
29
16
34
35
36
24
17
37
18
42
38
19
39
43
20
44
21
25
22
26
27
49
45
47
46
48
53
56
55
50
54
51
57
40
52
41
02

Garantie

Merci d’avoir acheté ce produit Broilchef. Ces produits ont été concus selon des normes de première qualité très strictes et sont garantis pour utilisation domestique contre les défauts de fabrication pour une période de 2 ans à compter de la date d’achat.

En cas de mauvais fonctionnement de votre produit Broilchef (bris, pièce manquante, etc.), communiquez avec un de nos techniciens en service au numéro sans frais 1-855-630-5390 du lundi au vendredi de 7 heures à 16 heures, heure normale de l’Est. Broilchef se réserve le droit de réparer ou de remplacer le produit défectueux, à sa discrétion.

Le produit est garanti 2 ans s’il est utilisé à des fins commerciales normales. La garantie est valable pour l’acheteur d’orgine seulement. Elle est considérée nulle si le produit a été surchargé ou mal utilisé, ou s’il a fait l’objet de négligence ou de tentatives de réparation autres que par un agent autorisé. L’utilisation industrielle, professionnelle et la location ne sont pas garanties. Broilchef n’est pas responsable des coûts relatifs à la main-d'oeuvre, aux blessures ou à toute autre perte subie au cours de l’installation, de la réparation ou du remplacement du produit, y compris les dommages indirects ou consécutifs.

En raison de l’amélioration continue des produits, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis les caractéristiques de ce produit.